

ЩЕДРО

РОСПУДІ

ЖИРНИЙ



-
- «ФЕТТИФРАЙ» FTF-11
 - «ФЕТТИФРАЙ» STF-11
 - «ФЕТТИФРАЙ» FTF-21
-

Жир рослинний «ФЕТТІФРАЙ» FTF–1 1

СКЛАД

Олеїн пальмовий, олія соняшникова та високоолеїнова соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е319), піногасник (Е900).

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» FTF – 11 являє собою безводну суміш рослинних олій і жирів з введенням антиоксиданту і піногасника. Жир містить не більше 2% транс-жирних кислот, має збалансований склад, високу стабільність до окислення в процесі смаження. Застосовується для обсмажування картоплі, заморожених і охолоджених напівфабрикатів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$

Мазеподібна, рухлива. Припустимо випадання осаду (що не є бракувальним фактором для даного виду жиру).

Колір

Від світло-жовтого до жовтого

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$	5 – 14
Вміст твердих тригліцеридів, % при $20 ^\circ \text{C}$	0 – 4,0
Окислювальна стабільність по Рансімату, при температурі 120°C , годин, не менше	7
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» FTF – 11 упаковують в герметичну упаковку «**bag in box**» – масою нетто **9,0 кг; 13,8 кг; 18,0 кг**. Нефасований жир може транспортуватися залізничними або автоцистернами.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців**.

Жир рослинний «ФЕТТІФРАЙ» STF-11

СКЛАД

Олеїн пальмовий, олія соняшникова та високоолеїнова соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е319), піногасник (Е900).

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» STF – 11 являє собою безводну суміш рослинних олій і жирів з введенням антиоксиданту. Жир містить не більше 2% транс-жирних кислот, має збалансований склад, високу стабільність до окислення в процесі смаження. Застосовується для виробництва снєків, чіпсів, обсмажування напівфабрикатів і борошняних кондитерських виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Однорідна, пластична або мазеподібна. Допускається неоднорідна, крупінчата.

Колір

Від світло-жовтого до жовтого

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2\text{ O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	18 – 25
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C	3,0 – 8
Окислювальна стабільність по Рансімату, при температурі 120°C , годин, не менше	12
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» STF – 11 упаковують в гофрокороб масою **нето 20 кг**; та герметичну упаковку **«bag in box»** – масою **нето 9,0 кг; 13,8 кг; 18,0 кг**. Нефасований жир може транспортуватися залізничними або автоцистернами.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців**.

Жир рослинний «ФЕТТІФРАЙ» FTF-21

СКЛАД

Олеїн пальмовий, олія соняшникова та високоолеїнова соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е319), піногасник (Е900).

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» FTF – 21 являє собою безводну суміш рослинних олій і жирів з введенням антиоксиданту і піногасника. Жир містить не більше 2% транс-жирних кислот, має збалансований склад, високу стабільність до окислення в процесі смаження. Застосовується для обсмажування картоплі, заморожених і охолоджених напівфабрикатів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$

Мазеподібна, рухлива. Припустимо випадання осаду (що не є бракувальним фактором для даного виду жиру).

Колір

Від світло-жовтого до жовтого

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$	18 – 25
Вміст твердих тригліцеридів, % при $20 ^\circ \text{C}$	1,0 – 4,0
Окислювальна стабільність по Рансімату, при температурі 120°C , годин, не менше	12
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» FTF – 21 упаковують в герметичну упаковку «**bag in box**» – масою нетто **9,0 кг; 13,8 кг; 18,0 кг**. Нефасований жир може транспортуватися залізничними або автоцистернами.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців**.