

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК-СИР» О1АК

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Сир» О1АК призначений для заміни молочного жиру в молочній промисловості при виробництві рослинно-вершкових масел, сметани, плавленого сиру, сирних сирків, згущеного молока, а також при виготовленні кулінарних, кондитерських і хлібобулочних виробів. Збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова рафіновані дезодоровані, в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді, емульгатор (Е 471), лецитин соєвий, антиоксидант (Е320, Е321). Можливе введення натурального барвника бета-каротину і ароматизатора. Ароматизатор і природний барвник вводяться в залежності від рецептури, і в найменуванні жиру використовуються індекси: А – з введенням ароматизатора; К – з введенням барвника; АК – з введенням ароматизатора і барвника; Без індексу – без введення ароматизатора і барвника.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$
Колір

Однорідний по всій масі.
Чистий або характерний для внесеного ароматизатора.
Однорідна, тверда, пластична або мазеподібна. Допустима крупінчата.
Від білого до жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру,%, не менше

– вологи і летких речовин,%, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ \text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при $10 ^\circ \text{C}$

при $20 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	В
– жиру,%, не менше	99,7	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	3,0	3,0
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$	30 – 33	32–36
Вміст твердих тригліцеридів, %		
при $10 ^\circ \text{C}$	41–51	50 – 55
при $20 ^\circ \text{C}$	20–24	25 – 30
при $35 ^\circ \text{C}$	0,5 – 3,0	0,5 – 3,0
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Сир» О1АК упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Замінник молочного жиру повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 18 місяців.**