

ЩЕДРО

Замінник молочного
жирів



-
- «ФЕТТІМІЛК» 02АК
 - «ФЕТТІМІЛК» 03АК
 - «ФЕТТІМІЛК-СИР» 01АК
 - «ФЕТТІМІЛК-СИР» 02АК
 - «ФЕТТІМІЛК-АЙС» 01
-

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК» О2АК

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк» О2АК 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

Жир рослинний переестерифікований рафінований дезодорований, емульгатор (Е471), природний барвник бета-каротин, ароматизатор «Масло вершкове», антиоксидант (Е320, Е321). 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, $^\circ \text{C}$

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

Вміст твердих тригліцеридів, %

при $10 ^\circ \text{C}$

при $20 ^\circ \text{C}$

при $30 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

ТЖК $\leq 2\%$ (trans free)

Е	Т
99,7	99,7
0,3	0,3
0,4	0,4
3,0	3,0
35 – 38	34 – 36
20 – 25	20 – 26
48 – 54	50 – 56
20 – 25	20 – 26
5 – 10	5 – 10
1 – 4	1 – 4
897	897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк» О2АК 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.**

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК» ОЗАК

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк» ОЗАК призначений для заміни молочного жиру в молочній промисловості при виробництві комбінованих масел, вершків, кисломолочних продуктів, сирного продукту, сметанного продукту, сирних сирків, морозива, молочних консервів, в кондитерській промисловості – для виробництва вафель, начинок для цукерок, крему для тортів.

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова рафіновані дезодоровані, в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді, емульгатор (E471), антиоксидант (E320, E321). Можливе введення натурального барвника бета-каротину і ароматизатора «Вершкове масло». 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.

Залежно від жирнокислотного складу існує 5 видів замітника молочного жиру «Феттімільк» ОЗАК

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 $30 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

А

99,7

0,3

0,4

3,0

34 – 36

45–50

24–28

5 – 7

1 – 3

897

Е

99,7

0,3

0,4

3,0

34–36

40 – 48

20 – 26

5 – 8

1 – 3

897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк» ОЗАК 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.**

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.**

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК-СИР» О2АК

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Сир» О2АК призначений для заміни молочного жиру в молочній промисловості при виробництві твердого сирного продукту, 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 (Е 320, Е 321). 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 $30 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	Е	Т
– жиру,%, не менше	99,7	99,7	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4	0,4
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	3,0	3,0	3,0
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$	34 – 36	34–36	28–35
Вміст твердих тригліцеридів, %			
при $10 ^\circ \text{C}$	41–51	41–51	38 – 48
при $20 ^\circ \text{C}$	20–28	21–25	17 – 21
при $30 ^\circ \text{C}$	15 – 18	16 – 18	4–8
при $35 ^\circ \text{C}$	1–3	1–3	Макс 3,0
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Сир» О2АК 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.**

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК-АЙС» О1

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Айс» О1 призначений для заміни молочного жиру при виробництві морозива і глазури для морозива. Повністю сумісний з тваринним жиром, не має негативної евтектики, підвищує збивання, покращує структуру і консистенцію морозива. Збільшує термін зберігання готового морозива і підвищує його стійкість до танення.

СКЛАД

Олії пальмова та пальмоядрова рафіновані дезодоровані, антиоксидант (Е304, Е306). Можливе введення барвника бета-каротину та ароматизатору.

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

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

ТЖК $\leq 2,0\%$ (trans free)

99,7

0,3

0,2

1,0

32 – 36

45,0–50,0

12,0–20,0

4,0 – 7,0

897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Айс» О1 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.**