

Маргарин для листкового тіста «Слойка» для листкового печива 70%

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, емульгатори (Е 471, Е475, лецитин соєвий), сіль кухонна, консервант кислота сорбінова, регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин. Існує кілька видів маргарину «Слойка» для листкового печива. **Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.**

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин для листкового тіста «Слойка» для листкового печива призначений для виробів з дріжджового та бездріжджового тіста, листкового печива. Рівномірно розподіляючись по тісту, робить його однорідним, об'ємним і високим, надає готовому виробу гарну шаруватість. Крім того, маргарин збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при (20 ± 2) ° С
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються.
Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча.
Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура	А	Е	TF
Масова частка:			
– жиру,%, не менше	70,0	70,0	70,0
– вологи і летких речовин,%, не більше	19,7	19,7	19,7
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	40–43	42–48	42–48
рН водної або водно-молочної фази, одиниць рН	3,5–5,5	3,5–5,5	3,5–5,5
Кислотність маргарину, °Кеттсторфер, не більше	3,5	3,5	3,5
Перекисне число в жирі, виділеному з маргарину 1/2 О моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С	42–44	38–44	38–44
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	630,0	630,0	630,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Слойка» для листкового печива виробляють: у вигляді брусків масою нетто 5 кг і пластів масою нетто 2 кг, загорнутих в пергамент.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від -20 С до +18 С при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргарину спільно з продуктами, що мають різкий специфічним запахом. Виробник гарантує відповідність маргарину вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 12 місяців.**