

Маргарин для листкового тіста «Слойка» для класичних листкових виробів 80%

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, емульгатори (E471, E475, лецитин соєвий), сіль кухонна, консервант кислота сорбінова, антиоксидант (E320, E321), регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин. Існує кілька видів маргарину. **Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.**

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин «Слойка» застосовується для приготування повного асортименту високоякісних кондитерських і хлібобулочних виробів з листкового тіста. Рекомендується для листкового дріжджового і прісного тіста, а також для листкових напівфабрикатів. Рівномірно розподіляючись по тісту, маргарин «Слойка» робить його однорідним, об'ємним і високим, а готовому виробу додає об'єм і прекрасну листкову структуру. З цим маргарином легко готувати апетитні слойки з різними видами начинки, круасани, листкові пироги з кремом, піцу, рулети, листкові тістечка. Маргарин дозволяє виробляти напівфабрикат замороженого листкового тіста, який не втрачає своїх властивостей після розморожування. Крім того, цей маргарин збільшує термін зберігання 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

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С

pH водної

або водно-молочної фази, одиниць pH

Кислотність маргарину,

°Кеттсторфер, не більше

Перекисне число в жирі, виділеному

з маргарину $1/2$ O моль/кг, не більше

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

A

80,0

29,7

40–43

3,5–5,5

3,5

5,0

40–45

720,0

E

80,0

29,7

42–48

3,5–5,5

3,5

5,0

40–45

720,0

TF

80,0

29,7

42–48

3,5–5,5

3,5

5,0

38–44

720,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Слойка» для класичних листкових виробів 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 специфічний запах. Виробник гарантує відповідність маргарину вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

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