

# Маргарин для листкового тіста «Слойка Європейська» 80%

## СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, емульгатори (E471, E475, лецитин соєвий), сіль кухонна, ароматизатор «Масло», 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 для листкового тіста «Слойка Європейська» призначений для виробів з листкового тіста преміального класу. Застосовується для приготування класичних листкових виробів, круасанів, заморожених листкових напівфабрикатів з дріжджового та бездріжджового тіста. Рівномірно розподіляючись по тесту, маргарин «Слойка Європейська» надає готовому виробу обсяг і прекрасну слоистість. Крім того, цей 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

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**

**E**

**TF**

80,0

80,0

80,0

29,7

29,7

29,7

40–43

40–48

42–48

3,5–5,5

3,5–5,5

3,5–5,5

3,5

3,5

3,5

5,0

5,0

5,0

44–48

40–50

38–44

720,0

720,0

720,0

## ПАКУВАННЯ

Маргарин «Слойка Європейська» для листкового тіста 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.**