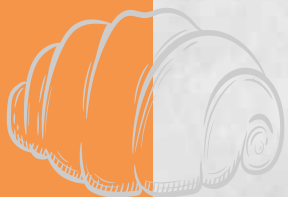


ЩЕДРО

Для листкового
місця



-
- Маргарин «Слойка» для класичних виробів 80%
 - Маргарин «Слойка Європейська» 80%
 - Маргарин «Слойка» для листкового печива 70%
-

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 листових напівфабрикатів. Рівномірно розподіляючись по тісту, маргарин «Слойка» робить його однорідним, об'ємним і високим, а готовому виробу додає об'єм і прекрасну листову структуру. З цим маргарином легко готувати апетитні слойки з різними видами начинки, круасани, листові пироги з кремом, піцу, рулети, листові тістечка. Маргарин дозволяє виробляти напівфабрикат замороженого листового 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 листових 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.**

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 О 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.**

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 (E 471, E475, лецитин соевий), 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) ° C
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	A	E	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, °C	40–43	42–48	42–48
pH водної або водно-молочної фази, одиниць pH	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 O моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °C	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 C до +18 C 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.**