ЩЕДРО

Для листкового тіста

- 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 (Е471, Е475, лецитин соєвий), сіль кухонна, консервант кислота сорбінова, антиоксидант (Е320, Е321), 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	Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються.
Консистенція при (20 ± 2) ° С	Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча.
Колір	Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО–ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура	A	E	TF
Масова частка:			
– жиру,%, не менше	80,0	80,0	80,0
– вологи і летких речовин,%, не більше	29,7	29,7	29,7
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	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 $^1/_2$ О моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С	40–45	40–45	38–44
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	720,0	720,0	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 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 Європейська» 80%

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафінованідезодоровані, вода питна, емульгатори(Е471, Е475, лецитин соєвий), сіль кухонна, ароматизатор «Масло», консервант кислота сорбінова, антиоксидант (Е320, Е321), 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 слоистость. Крім того, цей маргарин збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах	Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються.
Консистенція при (20 ± 2) ° С	Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча.
Колір	Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура	A	E	TF
Масова частка:			
– жиру,%, не менше	80,0	80,0	80,0
– вологи і летких речовин,%, не більше	29,7	29,7	29,7
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	40–43	40–48	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 $^1/_2$ О моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С	44–48	40–50	38–44
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	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 (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. **РецептураTF 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	Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються.
Консистенція при (20 ± 2) ° С	Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча.
Колір	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, °С	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 $^1/_2$ 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.**