

Маргарин столовий «Молочний особливий»

СКЛАД

Олії соняшникова та пальмова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, сіль кухонна, емульгатори (Е 471, лецитин соєвий), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масло», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин. **Рецептура ТГ не містить гідрогенізованих жирів.** Залежно від жирнокислотного складу існує кілька видів маргарину «Молочний особливий».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин «Молочний особливий» призначений для безпосереднього вживання в їжу та приготування кулінарних, борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів в промисловому виробництві. Маргарин має високу харчову і енергетичну цінність. Емульгуюча система забезпечує високу стабільність маргарину при підвищеній температурі і механічній обробці. Маргарин покращує реологічні властивості тіста, добре «аерується» при збиванні з цукром, рівномірно розподіляється в тісті і полегшує процес механічної обробки. Дозволяє збільшити 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, суха на вигляд.
Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура маргарину

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С

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

	А	Е	ТГ
– жиру, %, не менше	82,0	82,0	82,0
– вологи і летких речовин, %, не більше	17,7	17,7	17,7
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	30–34	31–35	33–38
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	19–24	20–25	17–23
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	739,0	739,0	739,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Молочний особливий» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від 0 °С до + 10 °С і відносній вологості не більше 80% 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 160 до 180 діб.**