

Маргарин столовий «Особливий стандарт»

СКЛАД

Суміш високоякісних рослинних олій і жирів в натуральному вигляді рафінованих дезодорованих, вода питна, сіль кухонна, емульгатор (E471), лецитин соєвий, природний барвник бета-каротин, ароматизатор «Масло вершкове», консервант кислота сорбінова, регулятор кислотності кислота молочна.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин столовий «ОСОБЛИВИЙ СТАНДАРТ» спеціально розроблений для кондитерської та хлібопекарської промисловості. Збільшує обсяг і покращує пористість борошнених кондитерських і хлібобулочних виробів. Рівномірно розподіляється в тесті і покращує процес механічної обробки. Забезпечує прекрасні властивості при випічці, покращує форму і поверхню готових виробів, підвищує калорійність, і сприяє збереженню свіжості, 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, суха на вигляд.
Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура маргарину	TF
Масова частка:	
– жиру, %, не менше	82,0
– води і летких речовин, %, не більше	17,4
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	32 – 36
Кислотність маргарину, °Кеттсторфер, не більше	2,5
Перекисне число в жирі, виділеному з маргарину 1/2 О моль/кг, не більше	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С	18–23
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	739,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «ОСОБЛИВИЙ СТАНДАРТ» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто нефасованого маргарину повинна бути однаковою і складати не більше 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від 0 °С до + 10 °С і відносної 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 9 до 12 місяців.**