

Маргарин столовий «ДЛЯ ТОРТІВ»

СКЛАД

Олії соняшникова, пальмова та пальмоядрованатурального частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, емульгатори (E471, E433, лецитин соєвий), сіль кухонна, консервант сорбат калію, регулятор кислотності кислота молочна.

Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.

Залежно від жирнокислотного складу існує кілька видів маргарину «Для тортів».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин «Для тортів» об'єднує в собі властивості маргарину для випічки і маргарину для кремів. Використовуючи цей універсальний продукт, є можливість випікати якісні напівфабрикати і, в поєднанні з кремом, збитим з цього ж маргарину, виготовляти різноманітні торти і тістечка. Має близькі до вершкового масла реологічні характеристики. Спеціальна емульгуюча система і пальмоядрова олія надають цьому маргарину прекрасні аеруючими властивості. Крем, збитий з даного маргарину, має пишну, однорідну консистенцію. Маргарин «Для тортів» покращує структуру, збільшує обсяг випечених напівфабрикатів, уповільнює їх черствіння. Може застосовуватися для виготовлення кексів і бісквітів. Тривалий термін зберігання маргарину дозволяє збільшити термін придатності готових виробів (до 15 діб на підставі ТУУ 10.7-41162327-002:2020 «Торти, тістечка, рулети з кремом на основі маргаринової і жирової продукції ТМ «Щедро»).

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

Кислотність маргарину,

°Кеттсторфер, не більше

Перекисне число в жирі, виділеному

з маргарину $\frac{1}{2}$ О моль/кг, не більше

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	A	E	TF
– жиру, %, не менше	80,0	80,0	80,0
– вологи і летких речовин, %, не більше	19,8	19,8	19,8
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	32–35	32–37	33 – 37
Кислотність маргарину, °Кеттсторфер, не більше	2,5	2,5	2,5
Перекисне число в жирі, виділеному з маргарину $\frac{1}{2}$ О моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С	24–26	24–26	18–24
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	720,0	720,0	720,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Для тортів» 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 160 до 180 діб.**