

# Маргарин столовий «ДЛЯ ТОРТІВ»

## СКЛАД

Суміш високоякісних рослинних олій і жирів в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді, рафінованих дезодорованих, вода питна, сіль кухонна, емульгатор (E471, E433), лецитин соєвий, консервант сорбат калію, регулятор кислотності кислота молочна.

## 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.**