

# Маргарин столовий «Столичний особливий»

## СКЛАД

Суміш високоякісних рослинних олій і жирів в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді рафінованих дезодорованих, вода питна, сіль кухонна, емульгатор (E471), природний барвник бета-каротин, ароматизатор «Вершкове масло», консервант кислота сорбінова, регулятор кислотності кислота молочна. Залежно від вмісту масової частки жиру існує два види маргарину «Столичний особливий».

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Використовується для приготування кулінарних, борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів в серійному виробництві, а також для вживання в їжу в мережах громадського харчування. Рівномірно розподіляючись в тісті, надає готовій випічці чудовий смак, рум'яний колір і ніжний аромат. Дозволяє продовжити терміни зберігання готового продукту. Рекомендований для виробництва низкожирних хлібобулочних борошняних виробів.

## ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах  
Консистенція при  $(20 \pm 2) ^\circ \text{C}$   
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

### МАРГАРИН СТОЛОВИЙ

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Температура плавлення  $^\circ \text{C}$

Кислотність маргарину,

$^\circ \text{Кеттсторфер}$ , не більше

Перекисне число в жирі, виділеному

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

Вміст твердих тригліцеридів, % при  $20 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

«Столичний особливий»  
(не менше 50% жиру)

50,0

49,5

27–35

2,5

5,0

17–26

450,0

«Столичний особливий»  
(не менше 60% жиру)

60,0

39,5

27–35

2,5

5,0

17–26

540,0

## ПАКУВАННЯ

Маргарин столовий «Столичний особливий» жирністю 50% і 60% 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

Маргарини повинні зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від  $0 ^\circ \text{C}$  до  $+10 ^\circ \text{C}$  і відносній вологості не більше 80% при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргаринів спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах. Виробник гарантує відповідність маргаринів вимогам діючих технічних умов при дотриманні умов транспортування і зберігання.

**Термін зберігання** (в залежності від температурного режиму) – **від 160 до 180 діб.**