

Маргарин столовий «Сонячний особливий»

СКЛАД

Олії соняшникова та пальмова, в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, сіль кухонна, емульгатори (E471, лецитин соєвий), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масло», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин.
Залежно від рецептури і змісту масової частки жиру існує кілька видів маргарину «Сонячний особливий».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин столовий «Сонячний особливий» призначений для безпосереднього вживання в їжу та приготування кондитерських і хлібобулочних виробів. Використовується в хлібопекарської та кондитерської промисловості, в харчоконцентратному і консервному виробництві, в домашній кулінарії і ресторанных мережах.

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

Рецептура

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

A

E ТЖК ≤ 8,0%

72,0	72,0
27,6	27,6
29–33	32–36
2,5	2,5
5,0	5,0
19–24	19–24
649,0	649,0

* Додаткове введення емульгатора для оптимальної аерації

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Сонячний особливий» 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 $0 ^\circ \text{C}$ до $+ 10 ^\circ \text{C}$ 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**.