

# Маргарин столовий «Сонячний особливий»

## СКЛАД

Суміш високоякісних рослинних олій і жирів в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді рафінованих дезодорованих, вода питна, сіль кухонна, емульгатор (E471) або емульгатори (E471, E433), лецитин соєвий, природний барвник бета-каротин, ароматизатор «Вершкове масло», консервант кислота сорбінова, регулятор кислотності кислота молочна.

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин столовий «Сонячний особливий» призначений для безпосереднього вживання в їжу та приготування кондитерських і хлібобулочних виробів. Використовується в хлібопекарській та кондитерській промисловості, в харчоконцентратному і консервному виробництві, в домашній кулінарії і рестораних 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**.