

ЩЕДРО

Маргарин столовий



-
- «Вишуканий» (30%)
і «Вишуканий» (40%)
 - «Столичний особливий»
 - «Сонячний особливий»
 - «ДЛЯ ТОРТІВ»
 - «Особливий стандарт»
 - «Молочний особливий»
-

Маргарин м'який низькокалорійний «Вишуканий» (30%) і маргарин столовий «Вишуканий» (40%)

СКЛАД

Вода питна, олії соняшникова та пальмова рафіновані дезодоровані в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді, сіль кухонна, емульгатори (Е471, Е476), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масловершкове», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин. Залежно від вмісту масової частки жиру і жирнокислотного складу існує кілька видів маргарину «Вишуканий».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Універсальний продукт для виробництва недорогих борошняних кондитерських виробів. Відрізняється низьким вмістом жиру і високою мікробіологічною стабільністю. Має тривалий термін зберігання і оптимізований для використання в технологіях виробництва низькожирних кондитерських виробів. Оптимальний жировий склад і висока якість маргаринової емульсії забезпечують високі технологічні показники при виробництві борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів. Рівномірно розподіляється в тісті, надає колір і аромат готового виробу. Збільшує термін зберігання готової продукції.

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	А	С	А	Е
Масова частка:				
– жиру, %, не менше	35,0	35,0	40,0	40,0
– вологи і летких речовин, %, не більше	64,3	64,3	59,3	59,3
Температура плавлення $^\circ \text{C}$	30–36	27–36	30–36	27–36
Кислотність маргарину,				
$^\circ \text{Кеттсторфер}$, не більше	2,5	2,5	2,5	2,5
Перекисне число в жирі, виділеному з маргарину $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при $20 ^\circ \text{C}$	7–17*	7–17*	19–24	18–27
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	317,0	317,0	361,0	361,0

* При домовленості зі споживачем дозволяється зміна показника «Зміст твердих тригліцеридів, при $20 ^\circ \text{C}$, %» до 28% і не є бракуючим фактором.

ПАКУВАННЯ

Маргарин м'який низькокалорійний «Вишуканий» жирністю 35% і маргарин столовий «Вишуканий» жирністю 40% упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто нефасованого маргарину повинна бути однаковою і становити не більше 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин м'який низькокалорійний «Вишуканий» жирністю 35% повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від $0 ^\circ \text{C}$ до $+10 ^\circ \text{C}$ і відносній вологості не більше 85% при постійній циркуляції повітря. Маргарин столовий «Вишуканий» жирністю 40% повинен 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 ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

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

Маргарин столовий «Столичний особливий»

СКЛАД

Олії соняшникова та пальмова рафіновані дезодоровані, в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді, вода питна, сіль кухонна, емульгатор (E471), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масло», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин.

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 $1/2 \text{ O}$ 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.**

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 $\leq 8,0\%$

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.**

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

	А	Е	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.**

Маргарин столовий «Особливий стандарт»

СКЛАД

Оліяпальмоварафінована дезодорована, вода питна, сіль кухонна, емульгатори (Е 471, лецитин соєвий), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масло», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин.

Продукт не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин столовий «ОСОБЛИВИЙ СТАНДАРТ» спеціально розроблений для кондитерської та хлібопекарської промисловості. Збільшує обсяг і покращує пористість борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів. Рівномірно розподіляється в тесті і покращує процес механічної обробки. Забезпечує прекрасні властивості при випічці, покращує форму і поверхню готових виробів, підвищує калорійність, і сприяє збереженню свіжості, збільшує термін зберігання готових 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

Рецептура маргарину	TF
Масова частка:	
– жиру, %, не менше	82,0
– вологи і летких речовин, %, не більше	17,4
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, $^\circ \text{C}$	32 – 36
Кислотність маргарину, $^\circ \text{Кеттсторфер}$, не більше	2,5
Перекисне число в жири, виділеному з маргарину $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при $20 ^\circ \text{C}$	18–23
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	739,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «ОСОБЛИВИЙ СТАНДАРТ» 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 9 до 12 місяців.**

Маргарин столовий «Молочний особливий»

СКЛАД

Олії соняшникова та пальмова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, сіль кухонна, емульгатори (Е 471, лецитин соєвий), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масло», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин. **Рецептура ТГ не містить гідрогенізованих жирів.** Залежно від жирнокислотного складу існує кілька видів маргарину «Молочний особливий».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин «Молочний особливий» призначений для безпосереднього вживання в їжу та приготування кулінарних, борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів в промисловому виробництві. Маргарин має високу харчову і енергетичну цінність. Емульгуюча система забезпечує високу стабільність маргарину при підвищеній температурі і механічній обробці. Маргарин покращує реологічні властивості тіста, добре «аерується» при збиванні з цукром, рівномірно розподіляється в тісті і полегшує процес механічної обробки. Дозволяє збільшити терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

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

Перекисне число в жирі, виділеному

з маргарину 1/2 О моль/кг, не більше

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	Е	ТГ
– жиру,%, не менше	82,0	82,0	82,0
– вологи і летких речовин,%, не більше	17,7	17,7	17,7
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	30–34	31–35	33–38
Перекисне число в жирі, виділеному з маргарину 1/2 О моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С	19–24	20–25	17–23
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	739,0	739,0	739,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Молочний особливий» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від 0 °С до + 10 °С і відносній 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.**