

# 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, барвникбета-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 низкожирних кондитерських виробів. Оптимальний жировий склад і високу 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.**