

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

СКЛАД

Вода питна, суміш високоякісних рослинних олій і жирів в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді рафінованих дезодорованих, сіль кухонна, емульгатор (E471, E476), природний барвник бета-каротин, ароматизатор «Вершкове масло», консервант кислота сорбінова, регулятор кислотності кислота молочна. Залежно від вмісту масової частки жиру і жирнокислотного складу існує кілька видів маргарину «Вишуканий».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Універсальний продукт для виробництва недорогих борошняних кондитерських виробів. Відзначається 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

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

	А	С	А	Е
– 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.**