

Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%, марка МТ, весовой

Спецификация № 33100 ТФ Версия 1

ГОСТ 32188-2013

Область применения:

Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изготовления сдобных, песочных и других изделий.

При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

Функциональные преимущества:

Высокожирный универсальный маргарин;

Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом;

Обладает хорошей способностью к аэрированию при взбивании с сахаром/сахарной пудрой;

Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы;

Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъема изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша;

Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.

Основные ингредиенты (состав):

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгатор Е471, соль пищевая, краситель Е160а, ароматизатор "Сливки-молоко", регулятор кислотности лимонная кислота

Может содержать следы соевого лецитина

Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность (калорийность) - 740 ккал/3030 кДж.

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение		Методика определения
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота		ГОСТ 32189-2013
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевкусовых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке		ГОСТ 32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее	82		ГОСТ 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		ГОСТ 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1		ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	33 – 38		ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	55		ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2		ГОСТ 31754-2012

Сроки годности, температуры и условия хранения

от - 20°C до +20°C включительно	360 суток
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	

Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем.
 Масса нетто 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,370 кг.
 На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг.

Продукт соответствует требованиям:

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее упаковки»

По вопросам приобретения обращайтесь по телефону горячей линии 8 800 2002 032