

Маргарин твердый «СолПро» для слоеных изделий, 82%, марка МТС, весовой

Спецификация № 33830 ТФ

ГОСТ 32188-2013

Область применения:

Применяется при производстве бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других изделий. При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

Функциональные преимущества:

Специализированный маргарин, фасовка по 2 кг;
 Маргарин обладает высокой пластичностью;
 Маргарин устойчив к механическим воздействиям;
 Маргарин при раскатке равномерно распределяется между слоями, не вкатывается в тесто;
 Обеспечивает большой объем и привлекательный внешний вид готовым изделиям;
 Обеспечивает однородные, разделенные слои готовым изделиям.

Основные ингредиенты (состав):

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), соль пищевая, консервант E202, краситель E160a, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.

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	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	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	40 – 44	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°C 58 - 65	ГОСТ 32189-2013
	20°C 39 - 43	
	35°C 13 - 17	
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	60	ГОСТ 32189-2013
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, вмещающий 5 пластов по 2 кг, обернутых в полимерную пленку. Масса нетто 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10,303 кг.

На паллете: 88 коробов, масса нетто 880 кг, вес брутто продукции на паллете 911,24 кг.

ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Сертификат "Халял"

По вопросам приобретения обращайтесь по телефону горячей линии 8 800 700 79 00

