

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

Спецификация № 33107 ТФ

ГОСТ 32188-2013

Область применения:

Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных 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 технологичностью, что обеспечивает получение однородной, пластичной тестовой массы;
 Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы;
 Отличается высокой стабильностью при повышенной температуре и механической обработке;
 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, эмульгаторы (Е471, соевый лецитин), соль пищевая, ароматизатор "Сливки-молоко", краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота.

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)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, 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, °С	Летний период	33- 38	Зимний период 35- 40	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период	16 - 19	Зимний период 11 - 15	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°С до +20°С 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»
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

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

Общество с ограниченной ответственностью «Русагро-Саратов»

Адрес изготовителя: 410065, Саратовская обл. Саратов г, им УДОСТОВЕРЕНИЕ качества и безопасности
50 лет Октября пр-кт, дом 112А,
помещение 204, +7 (800) 700-79-00

от 27.01.2025
на Маргарин

машинa № BYF745/ X268XC масса нетто единицы продукции (кг): 20,06
Масса нетто 7 720 Количество мест 386 Наименование продукции: Маргарин твердый "Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом" марка МТ, 82%, весовой, короб 20кг
дата изготовления: 19.01.2025
№ партии: 33107250119 ТФ

Вид тары Короб Вкус и запах: Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота
Получатель ООО "Rodals" Консистенция при 18°C: Пластичная, плотная, однородная
Дополнительная информация: Содержит продукты переработки сои

EAC

Декларация о соответствии
ЕАЭС N RU
Д-РУ.РА01.В.23507/24.
Срок действия до
18.01.2029

Химик
Оператор

Богатырь Татьяна Федоровна
Зверева Нина Сергеевна

Цвет: Светло-желтый
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %: 0,7
Перекисное число ммоль 1/2 O/kg.: 0,4
Температура плавления, °C: 38,0
Массовая доля твердых триглицеридов, % при 20 °C: 14,2
Массовая доля влаги и летучих веществ %: 17,23
Массовая доля жира, %: 82,2
Массовая доля соли, %: 0,5
Кислотность, °K: 0,4

Соответствует: ГОСТ 32188-2013
Температура хранения, град. С: Сроки годности 360 суток
от -20°C до +20°C вкл.

