

## 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
	Летний период	Зимний период	Зимний период	
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

