

## Маргарин твердый «GRANDPRO Cake» для выпечки, 82%, марка МТ, весовой

### Спецификация № 331110 ТФ

ГОСТ 32188-2013

**Область применения:**

Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изготовления сдобно-булочных изделий, бриошей, пирогов и других кондитерских изделий.

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

**Функциональные преимущества:**

Высокожирный универсальный маргарин;

Готовые изделия обладают ярко выраженным вкусом сливочного масла;

Предотвращает расслоение тестовой массы и вытекания жира из сдобных изделий;

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

Специально подобранный жировой состав и концентрат смеси токоферолов позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.

**Основные ингредиенты (состав):**

Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

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

**Органолептические и физико-химические показатели:**

Показатель	Значение		Методика определения
Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла		ГОСТ 32189-2013
Цвет	Желтый, однородный по всей массе		ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза 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	33 – 38		ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19	Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55		ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	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 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг.

На паллете 66 коробов, масса нетто 660 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

## Маргарин твердый «GRANDPRO Tart» для песочного теста, 82%, марка МТ, весовой

### Спецификация № 338210 ТФ

ГОСТ 32188-2013

#### Область применения:

Применяется при производстве мучных кондитерских изделий из песочного теста, в том числе печенья типа «Курабье», и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает взбивание с сахаром\сахарной пудрой.

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

#### Функциональные преимущества:

Высокожирный маргарин премиум класса, обладающий высокой способностью к аэрированию, позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу;

Способствует удержанию воды и воздуха, позволяет предотвратить затягивание теста;

Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста ручным и механизированным способом;

Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы, позволяют получить увеличение объема и однородную рассыпчатую структуру готового изделия;

Придает готовым изделиям приятный насыщенный сладко-сливочный вкус и аромат, золотистый цвет;

За счет введения натуральных антиокислителей продлевает сроки реализации готовых изделий.

#### Основные ингредиенты (состав):

Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.

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

#### Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	Выраженные, сладко-сливочного масла	ГОСТ 32189-2013
Цвет	Желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза 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	33 – 36	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	14 - 17	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	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 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг.

На паллете 66 коробов, масса нетто 660 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

## Маргарин твердый «GRANDPRO Cream» для кремов, 84% марка МТК, весовой

### Спецификация № 338410 ТФ

ГОСТ 32188-2013

**Область применения:**

Приготовление кремов и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий.

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

**Функциональные преимущества:**

Высокожирный специализированный маргарин;

Обладает выраженным вкусом и ароматом сливочного масла;

Имеет высокую аэрирующую способность, позволяет взбить крем за 8 минут;

Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом, стуженным молоком и т.д.

Обладает отличной формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений;

Способствует увеличению срока годности крема.

**Основные ингредиенты (состав):**

Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475, Е433, соевый лецитин), консервант Е202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель Е160а.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 84 г, энергетическая ценность (калорийность)- 760 ккал/3110 кДж.

**Органолептические и физико-химические показатели:**

Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	Сливочные	ГОСТ 32189-2013
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	16	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	35 - 38	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	16 - 21	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	55	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	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 10 кг, вес брутто упаковочной единицы 10 кг.

На паллете 66 коробов, масса нетто 660 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

## Маргарин твердый «GRANDPRO Croissant» для выпечки, 82%, марка МТС, весовой

### Спецификация № 338310 ТФ

ГОСТ 32188-2013

**Область применения:**

Применяется при производстве всех видов продукции из слоенного теста  
При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

**Функциональные преимущества:**

Высокожирный универсальный маргарин;  
Технологичен в работе в широком диапазоне температур благодаря высокой пластичности  
Не вытечет из теста при расстойке и выпечке  
При соблюдении технологии приготовления позволит получить изделия правильной формы и размеров  
Обеспечивает создание равномерной слоистости  
Обладает высокой пластичностью и устойчив к механическим воздействиям

**Основные ингредиенты (состав):**

Масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 82 г, энергетическая ценность - 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)°С	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, °С	40 – 44	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при температуре	10°С 55 - 62	ГОСТ 32189-2013
	20°С 39 - 43	
	35°С 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°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, 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.

**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