

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