

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