

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