

## 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