

Маргарин твердый «СолПро» для кремов, 84%, марка МТК, весовой

Спецификация № 33840 ТФ

ГОСТ 32188-2013

Область применения:

Приготовление кремов и начинок для торты, 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;

Маргарин имеет высокую кремообразующую способность;

Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений;

Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом;

Маргарин обеспечивает получение кремов и начинок с однородной консистенцией, слегка кремового оттенка;

Готовый крем легко принимает объемные и рельефные формы, хорошо сохраняет их устойчивость, имеет гладкую и блестящую поверхность.

Основные ингредиенты (состав):

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло, подсолнечное масло, пальмоядерное масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433, соевый лецитин), консервант E202, краситель E160a, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.

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	Вкус и запах сливочные	ГОСТ 32189-2013
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°C	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	0	ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	35 - 38	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	16 - 21	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	58	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2	ГОСТ 31754-2012

Сроки годности, температуры и условия хранения

от - 20°C до +20°C 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 20 кг, вес брутто упаковочной единицы 20,350 кг.

На паллете 40 коробов, масса нетто 800 кг

TP TC 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции

TP TC 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки

TP TC 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

TP TC 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Сертификат "Халял"

По вопросам приобретения обращайтесь по телефону горячей линии 8 800 700 79 00

