



Спецификация М 314



маргарин для кремов

для полуфабрикатов с вводом сиропа в
соотношение 1:2

ГОСТ 32188-2013

Общее назначение:

предназначен для изготовления кремовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, как на прослойку, так и на отделку при взбивании с молочно-сахарным сиропом в соотношении 1:2. Также применяется для изготовления суфле для тортов, пирожных и конфет типа «Птичье молоко», для мучных кондитерских изделий премиум-класса.

Состав:

масла растительные рафинированные дезодорированные: пальмовое, подсолнечное, модифицированное пальмовое и его фракции, кокосовое, модифицированное подсолнечное, вода, эмульгаторы (Е471, Е475, Е322), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b)

Органолептические показатели

Вкус и запах	Чистые, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Допускается сливочный или кремовый привкус и запах, свойственный применяемому ароматизатору.
Консистенция при температуре 20°C± 2	Однородная, пластичная, поверхность среза блестящая. Допускается слабо-блестящая поверхность среза
Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

Физико-химические показатели

Наименование	Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее	84	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	16	ГОСТ 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	0,8	ГОСТ 32189
Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более	2,0	ГОСТ Р 51487
Температура плавления, °C	31-34	ГОСТ 32189
Содержание твердых триглицеридов* (%) при температуре: 10°C 20°C 30°C 35°C	32-40 17-24 4-10 0-3	ГОСТ 31757
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	60	ГОСТ 31663
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	20	ГОСТ 31754
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж/ккал	3110 / 760	ТР ТС 022/2011

Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 20 кг

Срок годности и условия хранения

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет при температуре:

от -20°C до 0°C вкл. – 12 месяцев,

от +1°C до +18°C вкл. – 9 месяцев

Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011

При возникновении вопросов по применению продукции просим обращаться по телефонам:

(831) 275-67-71; 275-60-97, 275-62-53; 275-62-80; факсу (831) 275-62-81; 275-62-80; e-mail: help@nmgk.ru