



Спецификация К601 Жир хлебопекарный жидкий СТО 00336444.009-2015

Общее назначение:

продукт предназначен для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тесто-делителях, и ножей машин для нарезки хлеба (слайсеров).

Состав:

рафинированные дезодорированные растительные масла: подсолнечное, кокосовое, антиокислитель (Е319, Е330).

Органолептические показатели

Вкус и запах	Вкус и запах чистый, свойственный обезличенному жиру, посторонние привкусы и запахи не допускаются. При вводе ароматизаторов –выраженный аромат, обусловленный вводимым ароматизатором
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный во всем объеме
Консистенция при температуре 16°С	Однородная, подвижная
Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии, при температуре 16°С допускается помутнение

Физико-химические показатели

Наименование	Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,3	ГОСТ 32189
Температура плавления, °С, не более	Не нормир	ГОСТ 32189
Массовая доля твердых триглицеридов при 10°С, %, не более	8	ГОСТ 31757
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3	ГОСТ 31933
Перекисное число, ммоль ½ О/кг, не более (при отгрузке)	1,0	ГОСТ Р 51487
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	25	ГОСТ 31663
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2	ГОСТ 31754
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	3690 /900	ТР ТС 022/2011

Упаковка: пластиковое ведро массой нетто 10 кг, ПЭТ массой нетто 4,3 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°С до +20°С вкл – 12 мес.

Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011