



Спецификация М 527



маргарин для слоеного теста для дрожжевых слоеных изделий ГОСТ 32188-2013

Общее назначение:

предназначен для обеспечения слоения при изготовлении круассанов, а также для придания слоения при изготовлении дрожжевого и бездрожжевого теста, рекомендуется для выработки слоеных изделий, подвергающихся шоковой заморозке.

Состав:

масла растительные рафинированные дезодорированные: пальмовое и его фракции, в том числе модифицированные, подсолнечное, вода, эмульгаторы (Е471, Е475, Е322), соль, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), ароматизатор, краситель (Е160а).

Органолептические показатели

Вкус и запах	Чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Консистенция при температуре 20°C± 2	Плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая
Цвет	От белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

Физико-химические показатели

Наименование	Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее	80	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	19,8	ГОСТ 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	3,5	ГОСТ 32189
Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более	5,0	ГОСТ Р 51487
Температура плавления, °С	38-44	ГОСТ 32189
Массовая доля соли, %	0-1,5	ГОСТ 32189
Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:		
10°C	55-60	ГОСТ 31757
20°C	35-39	
30°C	17-20	
35°C	7-14	
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	2,0	ГОСТ 31754
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	2960 /720	ТР ТС 022/2011

Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 10 кг:

- 5 пластов по 2 кг (каждый пласт обернут пленкой эколин)
- блок 10 кг с нарезкой на пласты по 1 кг (без индивидуальной обертки каждого пласта)

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 20°C – 12 месяцев;

Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011 ТР ТС 024/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012