



# Спецификация

## М 650

### маргарин «Домашний»

#### ГОСТ 32188-2013



#### Общее назначение:

подходит для приготовления кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий в сети общественного питания, для промышленного производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

#### Состав:

масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгатор (Е471), соль, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b).

#### Органолептические показатели

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Вкус и запах                         | Чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные, без посторонних привкусов и запахов |
| Консистенция при температуре 20°C± 2 | Однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая   |
| Цвет                                 | От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе  |

#### Физико-химические показатели

| Наименование   | Значение   | Методика анализа |
|--|------------|------------------|
| Массовая доля жира, %, не менее  | 65         | ГОСТ 32189       |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более                                   | 35         | ГОСТ 32189       |
| Кислотность, град Кеттстофера, не более  | 3,5        | ГОСТ 32189       |
| Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, не более   | 5,0        | ГОСТ Р 51487     |
| При выпуске с предприятия  | 10,0       |                  |
| В конце срока годности   |            |                  |
| Температура плавления, °С  | 27-38      | ГОСТ 32189       |
| Массовая доля соли, %  | 0-1,0      | ГОСТ 32189       |
| 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          | ГОСТ 31754       |
| Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:                                |            | ГОСТ 31757       |
| 10°C   | 26-45      |                  |
| 20°C   | 15-28      |                  |
| 30°C   | 4-10       |                  |
| 35°C   | 1-6        |                  |
| Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал                                    | 2410 / 590 | 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 °С до 0 °С вкл. – 12 месяцев

от +1 °С до +18 °С 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@nmjk.ru](mailto:help@nmjk.ru)