



# Спецификация М 672

маргарин  
«Универсальный»  
(с массовой долей жира 70%)  
ГОСТ 32188-2013



*Высококачественный продукт от ГК «НМЖК», ведущего производителя масложировой продукции для пищевой промышленности  
Разработан в рамках тенденции Здорового питания*

## Общее назначение:

предназначен для приготовления спредов методом холодного смешения, а также для приготовления кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий в домашних условиях и 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, эмульгаторы (Е471, Е322), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), 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	Плотная, пластичная, однородная
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

## Физико-химические показатели

Наименование	Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее	70	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	30	ГОСТ 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	1,0	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	33-37	ГОСТ 32189
Массовая доля соли, %	0-1,5	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	36-45	
20°C	16-27	
30°C	7-12	
35°C	3-6	
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	2590 / 630	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 – 12 месяцев;

от +1°C до +18°C – 9 месяцев.

### **Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011**

### **Преимущества маргарина «Универсальный» М672**

- разработан с учетом традиционных требований к изготовлению мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий промышленного производства;
- изготовлен на основе высококачественных растительных жиров;
- содержит композицию специально подобранных эмульгаторов, для обеспечения требуемой функциональности.

### **Маргарин Универсальный 70% обеспечит Вам:**

- сохранность качества изделий, не отличающихся от базовых, изготовленных с использованием маргарина жирностью 82%;
- отличное смешение компонентов при производстве спредов методом холодного смешения;
- снижение себестоимости конечных изделий за счет использования маргарина меньшей стоимости;
- формирование конкурентных цен на конечные изделия и сохранение своих позиций на рынке;
- снижение калорийности конечных продуктов при использовании маргарина меньшей жирности и позиционирование продукта в тренде «Здоровое питание».