



Спецификация М 620 маргарин «Столовый» ГОСТ 32188-2013



Общее назначение:

подходит для приготовления любых (в том числе требующих взбивания маргарина) мучных кондитерских и хлебобулочных изделий (сдобного печенья, песочных изделий, кексов овсяного печенья, сахарного печенья, затыжного печенья, крекеров, пряников, сушек, баранок, бубликов, батонов, булок, плюшек, плетенок, ватрушек и пр. сдобных изделий.), а также для приготовления кулинарных изделий

Состав:

масла растительные рафинированные дезодорированные, в том числе переэтерифицированные: пальмовое и его фракции, подсолнечное, кокосовое, вода, эмульгаторы (Е471, Е475), соль, антиокислители (Е304i, Е306), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, красители (Е100, Е160b).

Может содержать следы продуктов переработки сои и молока.

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	82	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18	ГОСТ 32189
Кислотность, град Кеттстофера, не более	2,5	ГОСТ 32189
Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, не более		
При выпуске с предприятия	5,0	ГОСТ Р 51487
В конце срока годности	10,0	
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:		
10°C	27-46	ГОСТ 31757
20°C	16-28	
30°C	5-10	
35°C	1-6	
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	3030 / 740	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 +20 °С вкл. – 12 месяцев

Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011