

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Пальмовое масло

Сорт: ТУ 9141-457-00334534-2006. Соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

Область применения: Для промышленного использования в хлебопекарном производстве, в производстве кондитерских изделий, в кулинарии для жарения во фритюре. Используется для производства овсяного, сахарного печенья, пряников, вафельных начинок и снековой продукции.

Функциональные преимущества: Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Имеет мелкокристаллическую однородную структуру, что придает пышность, рассыпчатость, мягкость мучным кондитерским изделиям. Препятствует ретроградации крахмала, замедляя процесс очерствения хлебобулочных изделий.

Состав: Масло пальмовое рафинированное отбеленное дезодорированное, эмульгатор E322, антиокислители E320, E321.

Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры - 99,7 г., энергетическая ценность - 900 ккал/3690 кДж.

Сертификат анализа:

Показатель	Значение
Вкус и запах	Чистый, обезличенный
Цвет	От белого до светло-желтого, допускается кремовый оттенок.
Консистенция при 18°C	Однородная, плотная или мажеобразная, пластичная.
Массовая доля жира, %, не менее	99,7
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,3
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,2
Температура плавления, °С	34-38
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в пересчете на метилэлаидат, %, не более	2
Массовая доля насыщенных жирных кислот не более %	50

Производитель: Россия

Сроки годности, температуры и условия хранения:

- -20°C - 0°C - 24 мес.
- 0°C - 6°C - 20 мес.
- 6°C - 20°C - 18 мес.

Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг, брутто 20,5 кг.