



Заменитель сухих сливок на растительной основе с массовой долей жира от 42 до 55%

Заменитель сухих сливок на растительной основе с массовой долей жира от 42 до 55 % (далее по тексту – «Заменитель сухих сливок») вырабатывается из пастеризованной молочной сыворотки и растительного (пальмового или кокосового) масла с последующей термической обработкой, сгущением, гомогенизацией и сушкой на распылительной сушильной установке. Заменитель сухих сливок предназначен для реализации и использования в пищевой промышленности.

Органолептические показатели представлены в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика заменителя сухих сливок
Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	Светлый, жёлтый или бежевый, однородный по всей массе. Допускается наличие отдельных темных частиц.
Вкус и запах	Чистый, со слабо выраженным ароматом вводимых ингредиентов

Физико-химические показатели и энергетическая ценность представлены в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для Заменителя сухих сливок с массовой долей жира, %			
	42-44	45-49	50-54	55
Массовая доля жира, %, не менее (в том числе молочного жира не более 1,5%)	42-44	45-49	50-54	55
Массовая доля белка, %, не менее	6,0	5,5	5,0	5,0
Массовая доля лактозы, % не менее	38	36	34	33
Энергетическая ценность, ккал/кДж	555/ 2324,51	577/ 2415,78	608/ 2545,57	643/ 2692,11
Массовая доля влаги, %, не более	3			
Массовая доля золы, % не более	4,0		3,5	
Кислотность,°Т,не более	10			
Индекс растворимости,см³, Сырого осадка, не более	1,0			





Область применения:

Заменитель сухих сливок применяется в следующих областях промышленности:

- **молочная промышленность** – производств спредов, сметанных продуктов, творожных изделий, продуктов йогуртных, сгущенных смесей, плавленых сырных продуктов. Использование заменителя сухих сливок способствует улучшению текстуры, вкуса, вязкости, повышению питательной ценности, предотвращению синерезиса, придает кремовую структуру в данных продуктах.

- **кондитерская промышленность** – производство кондитерских изделий, шоколадных паст, начинок конфет и разнообразных глазурей.

- **пищеконцентратная промышленность** - производство супов, каш, соусов.

- **хлебопекарная промышленность** – производство хлебобулочных и макаронных изделий. Заменитель сухих сливок придает большую пышность тесту, способствует улучшению вкусовых качеств, идеальному распределению жира в массе.

- **мясная промышленность** - применяют с целью повышения вязкости мясной субстанции, придает привлекательный внешний вид и аппетитный цвет готовой мясной продукции.

Условия хранения и срок годности:

12 месяцев при температуре от 0 °С до плюс 20 °С при относительной влажности воздуха не более 85%.

Условия транспортировки:

Допускается транспортировка при температуре от минус 20°С до плюс 20°С при относительной влажности воздуха не более 85%.

Упаковка:

- мягкие специализированные контейнеры разовые, из полипропиленовой ткани, с полиэтиленовым вкладышем (типа Биг-бег) массой нетто от 500 до 1200 кг;

- мешки бумажные непропитанные 4- и 5-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена массой нетто 25 кг.

