

ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА НА ОСНОВЕ
ТОПЛЕННОГО ГОВЯЖЬЕГО ЖИРА ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

Состав

Высококачественный топлёный говяжий жир, натуральный пищевой краситель, натуральный пищевой ароматизатор.

Область применения

В молочной промышленности для замены молочного жира при производстве молока, пастеризованного и УНТ, творога, сметаны, йогуртов, масла, натуральных, плавленых, творожных сыров, сыров для HoReCa, мороженого, для продуктов молокосодержащих, сгущенных и сухих с целью получения продукта, соответствующего по своим органолептическим и физико-химическим показателям продуктам ГОСТ; в кондитерском производстве.

Дозировка

В зависимости от вида продукта - до 20% замены молочного жира для соответствия жирно-кислотного состава готового продукта требованиям нормативных документов.

Функциональные свойства:

- ✓ Дает возможность снизить себестоимость продукта без потери качества;
- ✓ Дает увеличение выхода;
- ✓ Улучшает структурные свойства (в зависимости от вида продукта - плотность, вязкость, пластичность, намазываемость, рассыпчатость, натираемость; взбивание);
- ✓ Устраняет синерезис (для кисломолочной группы продуктов);
- ✓ Позволяет получить продукт более устойчивый к механическому воздействию.

Органолептические показатели

Вкус и запах	Чистый, сливочный, свойственный молочному жиру, без постороннего привкуса и запаха.
Цвет	От бело-кремового до жёлтого, однородный по всей массе
Консистенция при 20 ⁰ С	Однородная, плотная, пластичная
Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии

Физико-химические показатели

Массовая доля жира, % не менее	99,7
Массовая доля влаги, % не более	0,3
Перекисное число, ммоль 1/2O ₂ /кг, не более	0,1
Температура плавления жира, ⁰ С	До 42
Кислотное число, мгКОН/г, не более	1,1

Показатели безопасности

Микробиологические показатели и содержание токсичных элементов в соответствии с требованиями регламентирующих документов.

Условия и сроки годности

Срок годности упакованного продукта в закрытой заводской упаковке:

- 12 месяцев при температуре от -20⁰С до +0⁰С
- 10 месяцев при температуре от 0⁰С до +6⁰С
- 8 месяцев при температуре от +6⁰С до +15⁰С

Упаковка

Картонные коробки с полиэтиленовыми или пергаментными вкладышами 20 кг.

Правила транспортировки

В крытых транспортных средствах согласно нормативной документации.

Статус ГМО

«Заменитель молочного жира» не содержит генетически модифицированных организмов.

Правовой статус

Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Собственное производство

Наша компания самостоятельно производит топленые жиры и жировые смеси на современном оборудовании, что позволяет контролировать качество выпускаемой продукции на любом этапе производства. Мы используем только качественное сырьё и натуральные ингредиенты.