

СПЕЦИФИКАЦИЯ
МАРГАРИН СТОЛОВЫЙ “Молочный”
 марки «МТ» с товарным знаком «ЭКОУНИВЕРСАЛ 1003-32»
 массовая доля жира 82% ГОСТ Р 52178 – 2003

Общее назначение: Предназначается для приготовления кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на кондитерских и хлебопекарных предприятиях, в домашних условиях и сети общественного питания.

Ингредиенты: Жиры и масла дезодорированные растительные, вода, соль, сахар, эмульгаторы – дистиллированные моноглицериды, лецитин, консервант - сорбат калия, ароматизатор идентичный натуральному, краситель - бета-каротин.

Органолептические и физико-химические показатели

Показатель	Ед. изм.	Методика определения	Значение
Запах и вкус		ГОСТ Р 52179-2003	Вкус и запах чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
Цвет		ГОСТ Р 52179-2003	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.
Консистенция при (20±2)°C		ГОСТ Р 52179-2003	Пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая, слабоблестящая или матовая, сухая на вид.
Массовая доля жира, не менее	%	ГОСТ Р 52179-2003	82,0
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более	%	ГОСТ Р 52179-2003	18,0
Температура плавления жира, выделенного из маргарина	°C	ГОСТ Р 52179-2003	30,0-38,0
Массовая доля соли	%	ГОСТ Р 52179-2003	0 – 1,5
Кислотность маргарина, не более	Град. Кетгсторфера	ГОСТ Р 52179-2003	2,5
Массовая доля твердых триглицеридов 10°C 15°C 20°C 25°C 30°C 35°C	%	ISO 8292	46,0 - 52,0 37,0 - 43,0 28,0 - 34,0 16,0 - 21,0 6,0 - 10,0 max 6

По микробиологическим показателям, по содержанию токсичных элементов, афлатоксина В₁, пестицидов и радионуклидов маргарин столовый «Молочный» соответствует допустимым уровням, установленным гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно Федерального Закона № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

Вид транспортной упаковки: монолит, гофроящик. Размер: 375x250x255

Масса нетто транспортной упаковки: 20 кг

Срок годности и условия хранения: при температуре от минус 20 °C до плюс 20 °C вкл. – 12 мес.