

Спецификация

Наименование: заменитель молочного жира **Oilblend**

Идентификационный номер: 1003-36

Описание: специальный жир на основе растительных масел и их модификаций.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Назначение: используется для производства кондитерских продуктов, молочкосодержащих продуктов, мороженого с растительным жиром и спредов, а также для других пищевых продуктов и потребностей пищевых производств.

Органолептические и физико – химические показатели

Показатель	Ед. измерения	Методика определения	Значение
Запах и вкус		ГОСТ Р 52179-2003	Чистый вкус, нейтральный, без постороннего привкуса и запаха
Цвет		ГОСТ Р 52179-2003	От белого до светло-желтого
Консистенция при 18 ⁰ С		ГОСТ Р 52179-2003	Однородная, твёрдая
Прозрачность		ГОСТ Р 52179-2003	Прозрачный в расплавленном состоянии
Массовая доля жира не менее	%	ГОСТ Р 52179-2003	99,9
Массовая доля влаги и летучих веществ не более	%	ГОСТ Р 52179-2003	0,1
Кислотное число не более	мг КОН/г	ГОСТ Р 52110-2003	0,2
Перекисное число не более	ммоль активного кислорода/кг	ГОСТ 26593-85	1
Температура плавления	⁰ С	ГОСТ Р 52179-2003	35 - 39
Массовая доля твердых триглицеридов:			
10 ⁰ С			48 - 60
15 ⁰ С			38 - 46
20 ⁰ С	%	ГОСТ Р 53158-2008	26 - 35
25 ⁰ С			15 - 23
30 ⁰ С			7 - 14
35 ⁰ С			4 - 9

Содержание пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов и микробиологических показателей не превышает допустимые уровни, установленные Федеральным Законом №90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем. Масса нетто 20 кг.

Срок годности и условия хранения: хранить при температуре не выше плюс 20⁰С - 12 мес.; свыше 20⁰С до 30⁰С - 8 мес.; свыше 30⁰С до 40⁰С - 4 мес. при относительной влажности воздуха не более 90%.

Изготовлено по ТУ 9142-003-57710951-2009.