

Маргарин столовый «Виолия»

по ДСТУ 4465:2005

Сфера использования

Маргарин столовый «Виолия» используется в хлебобулочной и кондитерской промышленности для приготовления мучных изделий, в частности сдобы, тортов, печенья. С маргарином столовым «Виолия» готовые мучные изделия увеличиваются в объеме, имеют рассыпчатую структуру, нежный золотистый цвет. Также может использоваться в кондитерской промышленности при приготовлении начинок конфет, в кулинарии для приготовления бутербродов и других продуктов питания.

Состав:

растительные жиры и масла в природном и отвердевшем виде рафинированные дезодорированные, вода, эмульгаторы E471, E322, соль пищевая, лимонная кислота, консервант сорбат калия E202, ароматизатор «Масло сливки» идентичный натуральному, антиокислители E321, E320, бета – каротин E160a.

Органолептические характеристики:

По вкусу и запаху напоминает сливочное масло
Консистенция - однородная пластичная.
Цвет светло-желтый.

Физико-химические показатели

Массовая доля жира, %, не менее	72,0
Кислотность, °Кеттсторфера, не более	2,5
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	32 – 36
Массовая доля твердых триглицеридов при температуре 20°С, %	23 - 28
Перекисное число в жире, выделенном из маргарина, ½ О ммоль/кг, не более:	
при выпуске с предприятия	5
в конце срока годности	10

Упаковка

Маргарин столовый «Виолия» фасуют в полиэтиленовые пакеты и короба по 10 кг или 20 кг

Срок годности

Температура хранения, °С	Срок годности маргарина, суток
От минус 20 до 0 вкл.	180
Свыше 0 до 5 вкл.	150
Свыше 5 до 15 вкл.	90