

Заменитель какао-масла «Виолия-глазурь 3»

ТУ У 15.4-00373758-005-2002

Область применения: заменитель какао-масла «Виолия-глазурь 3» предназначен для приготовления кондитерской глазури, которая используется для глазирования любых видов кондитерских изделий – конфет, вафель, печенья, зефира, мармелада. Может использоваться для приготовления твердых начинок конфет в смеси с другими нелауриновыми растительными жирами.

Заменитель какао-масла «Виолия-глазурь 3» устойчив к окислению и имеет длительный срок хранения. Не нуждается в темперировании. Глазурь, приготовленная с заменителем какао-масла «Виолия-глазурь 3», имеет отличный блеск, который не исчезает при хранении.

Состав: Рафинированный дезодорированный жир на основе нелауриновых растительных масел, частично гидрогенизированных

Органолептические характеристики

Запах и вкус - обезличенный без постороннего запаха и вкуса

Цвет - от белого до светло-желтого

Консистенция при 20°C - однородная твердая

Физико-химические показатели

Найменування показника	Норма
Масова частка жиру, %, не менше ніж	99,8
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	
- при випуску з підприємства	0,25
- наприкінці строку придатності	0,4
е число	
О не більше ½	
- при випуску з підприємства	2
- наприкінці строку придатності	10
Температура плавлення, °С	35,5 – 36,5
Твердість за Камінським, г/см	750 - 850
Вміст твердих тригліцеридів, %	
10°C	89 – 92
20°C	71 – 73
35°C	10 - 13

Упаковка: заклеенная картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем, масса нетто 20 кг

Хранение: хранить при температуре от минус 20°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 80%.

Срок годности

Температура хранения, °С	минус 20 – 0	0 – 20
Срок годности, месяцев	24	15