

Жир кондитерский «Шортенинг 3». Серия «Виолия»

ТУ У 15.4-00373758-022:2006

Область применения: Жир кондитерский «Шортенинг 3» используется для выпечки кондитерских мучных изделий: разных видов печенья и сдобных хлебобулочных изделий. Хорошо аэрируется, может использоваться при производстве кексов, тортов, вафель, рулетов и кремовых начинок конфет.

Состав: нелауриновая смесь природных и частично гидрогенизированных растительных масел, рафинированных дезодорированных, эмульгаторы, антиокислитель. По заявке может вырабатываться с β -каротином и ароматизатором сливочного масла.

Органолептические характеристики

Запах, вкус	- обезличенного жира без постороннего привкуса или вкус и запах ароматизатора
Цвет	- от белого до светло-желтого
Консистенция	- пластичная

Физико-химические характеристики

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	99,8
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,4
Температура плавления, °С	31 - 35
Твердость по Каминскому, г/см	100 – 300
Перекисное число, $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг, не более	
- при выпуске с предприятия	2
- в конце срока хранения	8
Содержание твердых триглицеридов, %	
10°C	30 – 55
20°C	18 – 35
35°C	0 – 6

Упаковка: 20 кг в полиэтиленовом мешке в коробе

Хранение: хранить при температуре от (- 20) до (+15°C) и относительной влажности не более 80 %, в затемненном месте.

Срок годности:

При температуре хранения, °С :

От минус 20 до 0	18 мес.
Свыше 0 до 4 включительно	12мес.
Свыше 4 до 15 включительно	9 мес.