

Спецификация Маргарин для слоеного теста марки МТС ЭКОСЛАЙС 1703-41

Общая информация	
Описание:	маргарин смешанного типа, произведенный методом купажирования фракционированных, перэтерифицированных и/или частично гидрогенизированных и натуральных растительных масел
Назначение:	для слоения при производстве дрожжевого и бездрожжевого теста, в том числе замороженных полуфабрикатов
Физико-химические показатели	
Показатели	ЭКОСЛАЙС 1703-41
Запах и вкус	Вкус и запах чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
Цвет	От светло-желтого до желтого с лимонным оттенком, однородный по всей массе
Консистенция при (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая, слабоблестящая или матовая, сухая на вид.
Массовая доля жира, не менее, %	82
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	18
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C	41-44
Массовая доля соли, %	0-1,5
Кислотность маргарина, не более, Град Кеттсторфера	3,5
Содержание твердых триглицеридов (содержание твердого жира), %	
10°C	55-65
15°C	49-54
20°C	39-45
25°C	29-34
30°C	20-25
35°C	13-20
Содержание насыщенных жирных кислот, не более, %	60
Содержание трансизомеров, %, не более	2
Специальная информация по обращению и использованию	Рекомендуемая температура использования маргарина 14-18°C
Соответствует требованиям: ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	
Упаковка: пластины по 2 кг завернутые в полимерную плёнку. Блоки по 10 кг, блоки по 10 кг с нарезкой по 2 кг, блоки по 10 кг с нарезкой 1 кг, завернутые в полимерную плёнку.	
Внутренний размер короба: 10 кг: 390×295×110 (пласт); 315×185×210 (блок); 600 кг: 1150×700×1000 (блок 10 кг).	
Срок годности и условия хранения:	
от минус 20°C до плюс 20°C включительно	24 месяца
от 0°C до плюс 10°C включительно	20 месяцев
от плюс 10°C до плюс 20°C включительно	12 месяцев
Продукция изготовлена в соответствии с нормативно-технической документацией: ГОСТ 32188 – 2013	

Директор по маргариновой продукции МЖД

Цуверкалов Э. Ю.