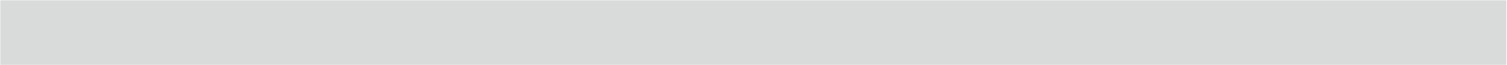
|  |  |
| --- | --- |
| **4d7a452af7e682f89587957b30999b97** | лгСпецификация  К800  Жир жидкий для фритюра  по ГОСТ 28414-89 |

**Общее назначение:**

продукт предназначен для применения в кулинарии, в кондитерской, хлебопекарной промышленности

okn**Состав:**

масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное,пальмовое и его фракции антиокислитель (Е319, Е330)

Может содержать следы продуктов переработки сои.

okn**Органолептические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| Вкус и запах | Чистые, без посторонних привкусов и запахов |
| Консистенция при температуре (18 ±2)°С | Полужидкий жир, в расплавленном состоянии прозрачный |
| Цвет | От белого до светло-желтого |

okn

Физико-химические показатели

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Значение | Методика анализа |
| Массовая доля жира, %, не менее | 99,7 | ГОСТ 32189 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более | 0,3 | ГОСТ 32189 |
| Кислотное число, мг КОН/г, при отгрузке, не более | 0,5 | ГОСТ 31933 |
| Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более | 5,0 | ГОСТ Р 51487 |
| Температура плавления,°С | не выше 24 | ГОСТ 32189 |
| Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:  10°С  20°С  30°С | 0-4  0-1  0 | ГОСТ 31757 |
| Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 25 | ГОСТ 31663 |
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 2 | ГОСТ 31754 |
| Дымовое число\*, °С, не менее | 235 | AOCS Cc 9a-48 |
| Температура вспышки\*, °С, не менее | 275 | AOCS Cc 9a-48 |
| Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал | 3690 /900 | ТР ТС 022/2011 |

\* справочный показатель

okn

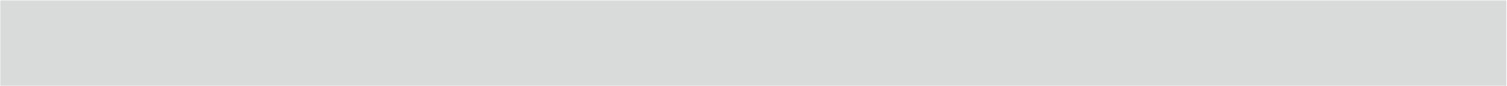
Упаковка: ведро полипропиленовое 10 кг

okn

Срок годности и условия хранения.

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха срок годности со дня производства составляет при температуре:

|  |  |
| --- | --- |
| Температура хранения, ° С | Сроки годности, мес. |
| от минус 40 °С до 0 °С вкл. | 18 |
| от плюс 1 °С до плюс 20 °С вкл. | 12 |
| от плюс 21 °С до плюс 25 °С вкл. | 8 |
| от плюс 26 °С до плюс 30 °С вкл. | 4 |
| от плюс 31 °С до плюс 35 °С вкл. | 3 |



Продукт соответствует требованиям ТР ТС 024/2011