## Описание

Маргарин для выпечки «CRUSTO Profi» NT 30 - это эмульсионный жировой продукт, предназначенный для производства хлебобулочных и кондитерских изделий (в качестве ингредиента при замесе теста). Производится путем кристаллизации водно-жировой эмульсии с использованием специально предназначенного для производства маргаринов оборудования, при соблюдении необходимых технологических параметров. Кроме стандартного маргарина, имеющего полный состав, маргарин имеет следующие разновидности, обозначенные индексами или их комбинацией:
(К) - не содержит красителя;
(A) - не содержит ароматизатора;
(P) - не содержит ароматизатора и красителя;
(E) - не содержит консерванта E211;
(Z) - не содержит консервантов

Нормативная документация, в соответствии с которой изготовлена продукция TP TC 021/2011, TP TC 022/2011, TP TC 024/2011, TP TC 029/2012, ГОСТ 32188-2013 Идентификация продукции в соответствии с нормативной документацией
Маргарин марки МТ
Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла (пальмовое, модифицированные пальмовые, кокосовое, подсолнечное), вода, эмульгаторы (Е471, Е4З3, ЄЗ22), консерванты (Е200¹, E211²), ароматизатор ${ }^{3}$, краситель ( $(160 a)^{4}$, регулятор кислотности (ЕЗЗО)

## Пищевые добавки

Е471: моно- и диглицериды жирных кислот
E433: Твин 80
Е322: лецитин соевый
E200: сорбиновая кислота
E211: бензоат натрия
E160а: $\beta$-каротин
ЕЗЗО: лимонная кислота

## Функциональное предназначение

Маргарин предназначен для промышленного применения в хлебобулочной и кондитерской промышленности при производстве печенья, пирожных, коржей для тортов, песочных полуфабрикатов, кексов и других кондитерских изделий
Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта:
Жиры-82 г, белки-0 г, углеводы-0 г; 738 ккал/ 3034 кдж.

## Упаковка

Блоки массой 10 кг или 20 кг, обернутые в полимерный упаковочный материал. Блоки упакованы в ящики из гофрированного картона. Ящики из гофрированного картона уложены на поддоны и обернуты полимерной пленкой. Между продукцией и поддоном проложена картонная прокладка.

[^0]|  | ФИО | Должность | Дата | Подпись |  |  |  |
| :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :---: | :---: | :---: |
| Разработано: | Нуждин М.Ю. | Начальник лаборатории | $14 / 09 / 2020$ |  |  |  |  |
| Согласовано: | Рожков С.Н. | Директор по качеству | $14 / 09 / 2020$ |  |  |  |  |
| Последняя версия спецификации отменяет все предыдущие |  |  |  |  |  |  |  |

СП-4.3.1
Версия: 5
стр. 2 из 3

# С ПЕЦИФИКАЦИЯ <br> Маргарин для выпечки «CRUSTO Profi» NT30 

## Маркировка

Нанесена на каждом ящике из гофрированного картона в соответствии со статьей 8 TP TC 024-2011 и TP TC 022/2011

## Транспортировка

Продукция транспортируется в соответствии с требованиями статьи 15 TP TC 024/2011 и статьи 17 TP TC 021/2011

Органолептические характеристики

| Вкус и запах | Чистые или сливочные, без посторонних привкусов и запахов |
| :--- | :--- |
| Консистенция при $\left(20 \pm 2^{\circ} \mathrm{C}\right)$ | Однородная, плотная, пластичная |
| Цвет | Белый или от светло-жёлтого до жёлтого, однородный по всей массе |

Физико-химические характеристики

| ПОКАЗАТЕЛЬ | ЗНАЧЕНИЕ | Метод определения |
| :---: | :---: | :---: |
| Кислотность маргарина, ${ }^{\text {КК, не более }}$ | 2,5 | ГОСТ 32189 |
| Перекисное число жира, выделенного из маргарина, ммоль ½ 0/кг, при отгрузке с предприятия-изготовителя, не более | 2,0 | $\begin{gathered} \hline \text { ГОСТ P } 51487 \\ \text { ГОСТ } 26593 \\ \hline \end{gathered}$ |
| Массовая доля жира, \%, не менее | 82,0 | ГOCT 32189 |
| Массовая доля влаги, \%, не более | 18,0 | ГOCT 32189 |
| Массовая доля соли, \%, не более | 1,5 | ГOCT 32189 |
| Температура плавления жира, выделенного из маргарина, ${ }^{\circ} \mathrm{C}$ | 32-36 | ГOCT 32189 |
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из маргарина, не более, \% | 2 | 「OCT 31754 |
| Массовая доля насыщенных жирных кислот в жире, выделенном из маргарина, не более, \% | 55 | ГOCT 31663 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, \%, при: | $\begin{gathered} 28-38 \\ 11-19 \\ 3-9 \\ 1-5 \\ \hline \end{gathered}$ | 「OCT 31757 |

Содержание тяжелых металлов:

- Свинец - не более 0,1 мг/кг
- Мышьяк - не более 0,1 мг/кг
- Кадмий - не более 0,05 мг/кг
- Ртуть - не более 0,05 мг/кг
- Никель - не более 0,7 мг/кг
- Железо - не более 1,5 мг/кг
- Медь - не более 0,1 мг/кг

Содержание радионуклидов:
Цезий-137 - не более 60 Бк/кг Стронций-90-не более 80 Бк/кг

## Содержание микотоксинов:

Афлатоксин $\mathrm{B}_{1}$ - не более 0,005 мг/кг

## Содержание пестицидов:

Гексахлорциклогексан ( $\alpha-, \beta$-, $\gamma$-изомеры) - не более 0,05 мг/кг
ААТ и его метаболиты - не более 0,1 мг/кг

## Микробиологические характеристики

БГКП-не допускаются в 0,01 г продукта
Патогенные, в том числе сальмонеллы - не допускаются в 25 г продукта
Арожжи - не более $5 \cdot 10^{2} \mathrm{KOE} / г$
Плесени - не более 50 KOE/г

|  | ФИО | Аолжность | Дата | Подпись |  |  |
| :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :---: | :---: |
| Разработано: | Нуждин М.Ю. | Начальник лаборатории | $14 / 09 / 2020$ |  |  |  |
| Согласовано: | Рожков С.Н. | Директор по качеству | $14 / 09 / 2020$ |  |  |  |
| Последняя версия спецификации отменяет все предыдущие |  |  |  |  |  |  |

Условия хранения и сроки годности

| Разновидность маргарина | Все, кроме (E), (Z) | (E), | (Z) |  |  |  |  |
| :--- | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| При температуре от минус $20^{\circ} \mathrm{C}$ до $0^{\circ} \mathrm{C}$ вкл. | 12 месяцев | 12 месяцев | 12 месяцев |  |  |  |  |
| При температуре свыше $0^{\circ} \mathrm{C}$ до плюс $15^{\circ} \mathrm{C}$ вкл. | 8 месяцев | 6 месяцев | 4 месяца |  |  |  |  |
| Не подвергать действию прямых солнечных пучей. Хранить отдельно от сильно пахнущих веществ. |  |  |  |  |  |  |  |

Наличие аллергенов

| Наличие | Аллергены (включая производные) |
| :---: | :--- |
| - | Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки |
| - | Ракобразные и продкты их переработки |

<< + »- содержится
<< - » - не содержится
<< с »- может содержать следы
Наличие ГМо
Не содержит ГМО
Сопроводительная документация

- Декларация о соответствии
- Удостоверение о качестве и безопасности

Специальная информация по обращению и использованию
Рекомендуется перед использованием довести маргарин до температуры, при которой его пластичность будет оптимальной для технологического процесса.

Производитель: 000 «ААК Маргарон»,
Адрес: 194292, Россия, г. Санкт-Петербург, 5-й Верхний д. 1 пит Б
Контактные телефоны: тел: (812) 449-48-48, тел/факс: (812)-449-59-90

|  | ФИО | Должность | Дата | Подпись |  |  |  |
| :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :---: | :---: | :---: |
| Разработано: | Нуждин М.Ю. | Начальник лаборатории | $14 / 09 / 2020$ |  |  |  |  |
| Согласовано: | Рожков С.Н. | Аиректор по качеству | 14/09/2020 |  |  |  |  |
| Последняя версия спецификации отменяет все предыдущие |  |  |  |  |  |  |  |


[^0]:    ${ }^{1}$ Не содержится в маргарине (Z)
    ${ }^{2}$ Не содержится в маргарине (E), (Z)
    ${ }^{3}$ Не содержится в маргаринах (A), (P)
    ${ }^{4}$ Не содержится в маргаринах (K), (P)

