



Профессиональные фритюрные жиры
«Зенрок»

Oleo Products Export and Import | экспорт — импорт масла продуктов * Oleo Products Export and Import | экспорт — импорт масла продуктов * Oleo Products Export and Import | экспорт — импорт масла продуктов * Oleo Products Export and Import | экспорт — импорт масла продуктов * Oleo Products Export and Import | экспорт — импорт масла продуктов



OleoExIm, LLC | ОлеоЭксИм, ООО

Россия, Москва, 115432,
2й Кожуховский проезд, 23, офис 507а
Отдел продаж +7 (922) 124-09-25
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>

Профессиональные фритюрные жиры

ZENROCK FRY F1

Общее назначение: Используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре (сковороде): овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд. Обладает пониженной впитываемостью в продукт – уменьшается расход жира. Антиоксиданты позволяют продлить срок службы продукта. Низкие температуры плавления обеспечивают легкость готового продукта без застывания на корочке при остывании.

Состав: Рафинированные, дезодорированные растительные масла в натуральном виде: легкоплавкие фракции пальмового масла, рафинированные, дезодорированные растительные масла олеиновой группы в натуральном виде масло подсолнечное, масло соевое; эмульгатор, антиокислитель, пеногаситель

Органолептические показатели:

Вкус и запах	Чистые, без посторонних вкусов и запахов. Допускается привкус и запах внесенных ароматизаторов
Консистенция при температуре 18°C	Однородная, пастообразная твердая (допускается частичное отверждение)
Цвет	От белого до светло – желтого, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре 35град С.

Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,5
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
Температура плавления, °C (летняя / зимняя спецификация)	22 - 28 /18 - 24
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Отсутствуют

Микробиологические показатели:

БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²

Пищевая и энергетическая ценность:

Содержание жира, г	Не менее 99,5
Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, мг/кг

Свинец	Не более 0,1
Кадмий	Не более 0,03
Мышьяк	Не более 0,1
Ртуть	Не более 0,03
Железо	Не более 1,5
Медь	Не более 0,1

Микотоксины, мг/кг

Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
---------------------------	----------------

Пестициды, мг/кг

ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1

Радионуклиды, Бк/кг

Цезий-137	Не более 60
Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: полиэтиленовый вкладыш на клипсе или Bag-in-Box по 20кг в гофрокоробе

Сроки годности и условия хранения: 18 месяцев при температуре не выше плюс 20°C, 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C, Относительная влажность воздуха не более 90%

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 0184412560-002-2017, Страна производства: Россия

Профессиональные фритюрные жиры

ZENROCK FRY F2

Общее назначение:	Высокотехнологичный высокостабильный фритюрный жир жидкого типа; используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре: сэндвичей, орехов, овощей, картофеля фри, мясных и куриных блюд и т.п. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Характеризуется минимальной дымностью, полимеризацией и оборачиваемостью. Применение компонента пальмитинового типа позволяет продлить эффективный срок службы продукта, осуществляя процесс приготовления при повышенных температурах. Наличие в составе продукта масел олеиновой группы – это низкая температура плавления, которая обеспечивает легкость готового продукта без застывания на корочке при остывании.
Состав:	Состав: рафинированные, дезодорированные растительные масла олеиновой группы в натуральном виде: масло подсолнечное, масло соевое; рафинированные, дезодорированные растительные масла нелауриновой группы в натуральном виде: легкоплавкие фракции пальмового масла, эмульгатор, антиоксидант, пеногаситель.

Органолептические показатели:

Вкус и запах	Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при различных температурах:	при + 14-16°C: однородная, жидкообразная структура с повышенной вязкостью, допускается частичное образование твердой пастообразной жировой составляющей при +18-20°C: однородная, жидкообразная структура, свойственная жидким маслам.
Цвет	От белого до светло – кремового, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре 35град С.

Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9	Насыщенные жирные кислоты	Не более 35%
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1	Температура дымления	238 град С
Температура плавления, °С	35	Содержание ТТГ при 10 град.С	28%
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2	Содержание ТТГ при 20 град. С	14 %
Перекисное число, моль акт.О2/кг	Не более 1,0	Содержание ТТГ при 30 град.С	4 %
Содержание трансизомеров, %	Менее 1		

Микробиологические показатели:

БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*103
Плесени, КОЕ/г, не более	1*102

Пищевая и энергетическая ценность:

Содержание жира, г	Не менее 99,5
Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, мг/кг

Свинец	Не более 0,1
Кадмий	Не более 0,03
Мышьяк	Не более 0,1
Ртуть	Не более 0,03
Железо	Не более 1,5
Медь	Не более 0,1

Микотоксины, мг/кг

Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
---------------------------	----------------

Пестициды, мг/кг

ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1

Радионуклеиды, Бк/кг

Цезий-137	Не более 60
Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: Налив, ПЭТ бутылки по 5л, пластиковое ведро 11 л

Сроки годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре от -20°C до + 20°C, относительная влажность воздуха не более 90%.

Рекомендации по применению: До начала использования если температура жира от 0°C до 20°C, то его необходимо выдержать при 20°C - 25°C (темперировать) не менее 12 часов; если температура жира от -20°C до 0°C, то его необходимо выдержать при 20°C - 25°C (темперировать) не менее 24 часов; Далее, перед непосредственным употреблением содержимое упаковки необходимо тщательно взболтать или перемешать в течение не менее 10 секунд. Содержимое упаковки рекомендуется использовать за 1 прием.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО),

изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 0184412560-002-2017, Страна производства: Россия

Профессиональные фритюрные жиры

ZENROCK FRY F3

Общее назначение:

Высокотехнологичный высокостабильный фритюрный жир жидкого типа; используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре: сэндвичей, орехов, овощей, картофеля фри, мясных и куриных блюд и т.п. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Характеризуется минимальной дымностью, полимеризацией и оборачиваемостью.

Применение компонента пальмитинового типа позволяет продлить эффективный срок службы продукта, осуществляя процесс приготовления при повышенных температурах. Наличие в составе продукта масел олеиновой группы – это низкая температура плавления, которая обеспечивает легкость готового продукта без застывания на корочке при остывании.

Состав:

Состав: рафинированные, дезодорированные растительные масла олеиновой группы в натуральном виде: масло подсолнечное, масло соевое; рафинированные, дезодорированные растительные масла нелауриновой группы в натуральном виде: легкоплавкие фракции пальмового масла, эмульгатор, антиоксидант, пеногаситель.

Органолептические показатели:

Вкус и запах

Чистые, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция при различных температурах:

При комнатной температуре (23градС) – однородная жидкая консистенция, свойственная жидким маслам

Цвет

От естественного цвета растительного масла до белого и светло – кремового, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре 35град С.

Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
Температура плавления, °С	28
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль акт.О2/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Менее 1

Насыщенные жирные кислоты	Не менее 25%
Температура дымления	235 град С

Содержание ТТГ при 10 град.С	14%
Содержание ТТГ при 20 град. С	4 %
Содержание ТТГ при 30град.С	0 %

Микробиологические показатели:

БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*103
Плесени, КОЕ/г, не более	1*102

Пищевая и энергетическая ценность:

Содержание жира, г	Не менее 99,5
Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895

Показатели безопасности:

Токсичные элементы, мг/кг

Свинец	Не более 0,1
Кадмий	Не более 0,03
Мышьяк	Не более 0,1
Ртуть	Не более 0,03
Железо	Не более 1,5
Медь	Не более 0,1

Микотоксины, мг/кг

Афлатоксин В ₁	Не более 0,005
---------------------------	----------------

Пестициды, мг/кг

ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1

Радионуклиды, Бк/кг

Цезий-137	Не более 60
Стронций-90	Не более 80

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Упаковка: Налив, ПЭТ бутылки по 5л

Сроки годности и условия хранения: 12 месяцев при температуре от -20°С до + 20°С, относительная влажность воздуха не более 90%.

Рекомендации по применению: До начала использования если температура жира от 0°С до 20°С, то его необходимо выдержать при 20°С - 25°С (темперировать) не менее 12 часов; если температура жира от -20°С до 0°С, то его необходимо выдержать при 20°С - 25°С (темперировать) не менее 24 часов; Далее, перед непосредственным употреблением содержимое упаковки необходимо тщательно взболтать или перемешать в течение не менее 10 секунд. Содержимое упаковки рекомендуется использовать за 1 прием.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО),

изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 0184412560-002-2017, Страна производства: Россия



Получите максимум от фритюрных масел «Зенрок»

OleoExim, LLC | ОлеоЭксИм, ООО

Россия, Москва, 115432,
2й Кожуховский проезд, 23, офис 507а
Отдел продаж +7 (922) 124-09-25
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>