



Подсолнечное фритюрное масло «ЗОЛОТО УРАЛА» СПЕЦИФИКАЦИЯ

Артикул:	ZU.80819.24.0.
Общее назначение:	Используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре (сковороде): овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в кляре. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшается расход жира. Антиоксиданты позволяют продлить срок службы продукта. Пенегаситель регулирует безопасное применение продукта.
Состав:	100% рафинированное, дезодорированное, отбеленное подсолнечное масло в натуральном виде, эмульгаторы, антиокислитель концентрат смеси токоферолов, пенегаситель.
Органолептические показатели:	
Вкус и запах	Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°C	Однородная, жидкая
Цвет	светло – желтый, однородный по всей массе, прозрачный по всей массе при температуре выше 15 град С.

Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °С	- 5
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 1,0
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*10 ³
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²

Пищевая и энергетическая ценность:

Содержание жира, г	Не менее 99,9
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 в канистры по 10л, ПЭТ бутылки по 5л, 10л.

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