



OleoExIm, LLC | ОлеоЭксИм, ООО

Office 507a, 23, 2nd Kozhukhovskiy proezd, Moscow, 115432, Russia  
Россия, Москва, 115432, 2й Кожуховский проезд, 23, офис 507а  
Reg.# ОГРН 1167746507026  
ИНН 7725318435 / КПП 772501001  
Расчетный счет: 40702810302370003252  
Название Банка: АО "АЛЬФА-БАНК"  
Кор.счет: 3010181020000000593 БИК 044525593  
+7(963) 774-68-64 http://oleoexim.ru

Oleo Products Export and Import | экспорт - импорт масел и продуктов \* Oleo Products Export and Import | экспорт - импорт масел и продуктов \* Oleo Products Export and Import | экспорт - импорт масел и продуктов \* Oleo Products Export and Import | экспорт - импорт масел и продуктов \* Oleo Products Export and Import | экспорт - импорт масел и продуктов \* Oleo Products Export and Import | экспорт - импорт масел и продуктов \* Oleo Products Export and Import | экспорт - импорт масел и продуктов

Версия рецептуры 080819.24.0

## Фритюрный жир Zenrock FRY F2 СПЕЦИФИКАЦИЯ

Артикул: ZR.F2.080819.24.0.

**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 нелауриновой группы в натуральном виде: легкоплавкие фракции пальмового масла; рафинированные, дезодорированные растительные масла олеинового типа в натуральном виде рафинированные, дезодорированные растительные масла олеиновой группы в натуральном виде: масло рапсовое, масло подсолнечное; эмульгатор, лимонная кислота.

### 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 35рад С.

Физико – химические показатели:	
Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
Температура плавления, °С	10-12
Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,2
Перекисное число, моль акт.О2/кг	Не более 1,0
Содержание трансизомеров, %	Отсутствуют

Жирно-кислотный состав, %	
Миристиновая С14:0	1,5
Пальмитиновая С16:0	26,35
Пальмитоолеиновая С16:1	11,85
Стеариновая С18:0	4,15
Олеиновая С18:1	18,75
Линолевая С18:2	37,4

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 <sub>1</sub>	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, 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**