



Фритюрный жир Zenrock FRY F3 СПЕЦИФИКАЦИЯ

| | |
|--|--|
| 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 обрабатываемостью. 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, 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 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

Упаковка: ПЭТ бутылки по 5л, пластиковые ведра по 10л

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 02732256-001-2018, Страна производства: Россия