

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ФРИТЮРНОЕ МАСЛО

# SOLOCHEF 111

## МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ SOLOCHEF (111) для фритюра и жарения СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Общее назначение:

Используется для обжарки разнообразных продуктов во фритюре (сковороде): овощей, картофеля фри, мясных, куриных блюд, блюд в кларе. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшается расход жира. Антиоксиданты позволяют продлить срок службы продукта. Пеногаситель регулирует безопасное применение продукта.

### Состав:

Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, комплексный антиоксидант (E306, E319, E330, E 1520), пеногаситель E900.

### 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.



111  
PROFESSIONALNOE FRITYURNOE MASHLO  
SOLOCHEF

SOLOCHEF



Масло дезодорировано, имеет высокую стабильность при жарении.  
SOLOCHEF (111) для фритюра и жарения.  
Содержит антиоксиданты: натуральный дигидрокуверцин, полифенол-олеиновый (E306, E319, E330, E1520), лецитин E900.  
Плотность: около 0,920 г/см³ при 20°C. Вязкодинамические свойства: индекс вязкости: 100 при 100°C, 200 при 20°C.  
Всплывание: всплывает, температура кипения: кипит при температуре до +240°C, относительная влажность масла не более 0,05%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.  
Ресурс масла: 4-6 лет. Гарантийный срок: 6 мес.  
Исполнение по СТО 02732256-002-2023 «Масло для фритюра и жарения». Технические условия ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011 «Требования к маслу на кулинарные цели».  
Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления (вскрытия). Для использования (всплывания) только на кухне.  
Исполнитель: ООО «Олеоэкзим», Россия, Москва, 2-й Колодезский проезд, д.23, стр.1, тел.: +7(925)3040664, e-mail: info@oleoexim.ru, Акт. адрес: ООО «Олеоэкзим», Московская область, г. Люберецкий, ул. Большая, д.10, стр.2



Физико – химические показатели:	
Массовая доля жира, %	Не менее 99,9
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1
ТИТР, °C	- 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:		Пищевая и энергетическая ценность:	
БГКП (колиформы), в 0,001г	Не допускаются	Содержание жира, г	Не менее 99,9
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются	Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 <sup>3</sup>		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 <sup>2</sup>		

Показатели безопасности:			
<b>Токсичные элементы, м</b>		<b>Микотоксины, мг/кг</b>	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В <sub>1</sub>	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	<b>Пестициды, мг/кг</b>	
Мышьяк	Не более 0,1	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	Не более 0,05
Ртуть	Не более 0,03	ДДТ и его метаболиты	Не более 0,1
Железо	Не более 1,5	<b>Радионуклиды, Бк/кг</b>	
Медь	Не более 0,1	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: ПЭТ бутылки по 5л, 10л.  
Сроки годности и условия хранения: Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C. Относительная влажность воздуха не более 75%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО), изготовлен в соответствии с нормативно – технической документацией: СТО 02732256-002-2023, Страна производства: Россия



Россия, Москва, 115432,  
Ул. Трофимова 2А, оф.305А  
Отдел продаж +7 (925) 774-68-64  
+7(963) 774-68-64 <http://oleoexim.ru>