

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФРИТЮРНЫЙ ЖИР

# SOLOCHEF 999

**ФРИТЮРНЫЙ ЖИР SOLOCHEF (999) - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением смеси растительных масел**  
**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**Общее назначение:**

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

**Состав:**

Состав: масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, рафинированное, жидкие фракции масел нелауриновой группы, высокоолеиновое подсолнечное масло, антиоксидант комплексный (Е306, Е319, Е330, Е1520), пеногаситель Е900.

**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.



**ФРИТЮРНЫЙ ЖИР SOLOCHEF (999)**  
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением смеси растительных масел

Состав: масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, жидкие фракции масел нелауриновой группы, высокоолеиновое подсолнечное масло, антиоксидант комплексный (Е306, Е319, Е330, Е1520), пеногаситель Е900

Плотность: 910 кг/м³ при 20°C. Вязкость при 20°C: 28,5 мПа·с. Вязкость при 100°C: 10 мПа·с. Температура плавления: 10°C. Температура застывания: -10°C. Температура кипения: 270°C. Температура вспышки: 270°C. Температура самовоспламенения: 300°C. Температура дымообразования: 230°C. Температура дымовосприимчивости: 230°C. Температура дымовосприимчивости: 230°C.

Исполнено по СТО 02732256-002-2023 «Масла и жиры пищевые рафинированные». Технические регламенты ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления (использования). Дата изготовления (срок годности) указана на этикетке.

Импортеры: ООО «Солоскеф», Россия, г. Москва, ул. Косыгина, д. 10, стр. 20/1, тел.: +7(495) 304-04-04, сайт: soloschef.ru. Адрес производителя: ООО «Солоскеф», Саратовская обл., Сызранский район, с. Большая



**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 <sup>3</sup>
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 <sup>2</sup>

**Пищевая и энергетическая ценность:**

Содержание жира, г	Не менее 99,9
Энергетическая ценность, кДж/ккал	3740/895

**Показатели безопасности:**

Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В <sub>1</sub>	Не более 0,005
Кадмий	Не более 0,03	Пестициды, мг/кг	
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

**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

**Сроки годности и условия хранения:** Хранение - 12 месяцев при температуре от 20°C до 30°C. Относительная влажность воздуха не более 90%. После вскрытия хранить в прохладном месте и использовать в течение 72 часов.

**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 02732256-002-2023,**

**Страна производства: Россия**

