

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФРИТЮРНЫЙ ЖИР

SOLOCHEF FF100

Жир «SOLOCHEF (FF100)» специального назначения «ФРИТЮРНЫЙ» СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение: Высокотехнологичный высокостабильный фритюрный жир жидкого типа; **используется для потокового промышленного жарения** продуктов во фритюре. Идеален для приготовления **пончиков, чебуреков, сэндов, обжарки орехов, овощей, картофеля фри, мясных и куриных блюд** и т.п. Формула жировой композиции позволяет контролировать гидролиз жиров и сохранять водный баланс в продукте, бережно сохраняя свежесть готового продукта. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Характеризуется минимальной дымностью, полимеризацией и обжариваемостью. Применение компонента олеино-пальмитинового типа позволяет максимально продлить эффективный срок службы продукта, осуществляя процесс приготовления при повышенных температурах.

Состав: рафинированное дезодорированные растительные масла натуральное и модифицированное в виде (подсолнечное, олеиново-пальмитиновые жиры), E-492, антиоксидант комплексный (E306, E319, E330, E1520), пенингаситель E900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах: Чистые, без посторонних вкусов и запахов.
Консистенция при температуре 18°C: Однородная, жидкая, Допускается формирование естественного осадка, не влияющего на качество и функциональные свойства. При наличии осадка перед применением взболтать в течение 2х минут до восстановления однородности, использовать все содержимое упаковки полностью.
Цвет: светло – желтый с осадком белого цвета, после активного взбалтывания (перемешивания) бело-желтый непрозрачный



Жир «SOLOCHEF (FF100)» специального назначения «ФРИТЮРНЫЙ»
 Состав: рафинированное дезодорированное подсолнечное масло натуральное и модифицированное (олеиново-пальмитиновые жиры), E-492, антиоксидант комплексный (E306, E319, E330, E1520), пенингаситель E900.
 Чистота: степень в 100% (по методу жидк. фаз).
 Энергетическая ценность в 100% (по методу жидк. фаз) 3740 кДж/кг.
 Вещь в упаковке, удаленная от попадания влаги, должна быть использована в течение 12 месяцев с даты изготовления. Для хранения в оптимальных условиях хранения необходимо использовать продукт в течение 2х месяцев с даты изготовления. Максимальная температура хранения: +15°C.
 Импортер: ООО «Солоскеф», г. Москва, ул. Вавилова, д. 23, стр. 2, тел. +7(495)3608884, сайт: www.solochef.ru. Адрес производства: ООО «Солоскеф», Серпуховский район, с/пос. Мельки, ул. Мельки, д. 19, стр. 2.



FF100
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФРИТЮРНЫЙ ЖИР
SOLOCHEF

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 0,3
Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
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 ³		
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ²		

Показатели безопасности:			
Токсичные элементы, м		Микотоксины, мг/кг	
Свинец	Не более 0,1	Афлатоксин В ₁	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
Железо	Не более 1,5		

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 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 5 минут. Все содержимое упаковки полностью 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

