

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФРИТЮРНЫЙ ЖИР

SOLOCHEF FF 200

Жир SOLOCHEF FF200 специального назначения «ФРИТЮРНЫЙ» СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общее назначение: Высокостабильный фритюрный жир жидкого типа, используется для потокового промышленного жарения продуктов во фритюре. Идеален для приготовления пончиков, чебуреков, сэндвичей, обжарки орехов, овощей, картофеля фри, мясных и куриных блюд и т.п. при температурах выше 195 градусов, что значительно сокращает время жарения (приготовления) при сохранении качества продуктов. Формула жировой композиции позволяет контролировать процесс гидролиза жиров и сохранять водный баланс в продукте, бережно сохраняя свежесть готового продукта. Обладает пониженной впитываемостью в продукт, уменьшая общий расход жира. Продукт предназначен для непрерывного использования путем долива по мере его технологического расхода. Характеризуется минимальной дымностью, замедленным процессом полимеризации триглицеридов, что снижает оборачиваемость (частоту полной замены). Применение фритюрного жира FF 200 как среды для приготовления позволяет продлить срок хранения изготовленных продуктов, в том числе полуфабрикатов шоковой заморозки. Применение данного продукта – существенная экономия электроэнергии, увеличение межремонтных сроков и сроков планового обслуживания фритюрных шкафов и вытяжных систем вентиляции. Существенным технологическим преимуществом является сохранение однородности во всем объеме фритюрного жира даже при минимальных положительных температурах, что позволяет его поэтапное расходование по мере необходимости, а также возможность поставки фритюрного жира в среднетоннажной оборотной таре.

Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла натурального вида (высокоолеиновое и подсолнечное), E-492, антиоксидант комплексный (E306, E319, E330, E1520), пеногаситель E900.

Органолептические показатели:

Вкус и запах Чистые, без посторонних вкусов и запахов.

Консистенция при температуре 18°C Однородная, жидкая при температурах ниже 10 градусов допускается эффект помутнения во всем объеме, не влияющего на качество и функциональные свойства. При наличии помутнения поместить для восстановления естественного состояния поместить жир в теплое место, перед применением взболтать в течение 2х минут до восстановления однородности, использовать все содержимое упаковки полностью.

Цвет светло – желтый, желтый, прозрачный

Физико – химические показатели:

Массовая доля жира, %	Не менее 99,9	Кислотное число, мг КОН/г	Не более 0,3
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1	Перекисное число, моль активного кислорода/кг	Не более 4,0
ТИТР, °С	- 5	Содержание трансизомеров, %	Менее 1%

Микробиологические показатели:

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		

Пищевая и энергетическая ценность:

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