

## СПЕЦИФИКАЦИЯ



### ЖИР ЖИДКИЙ ДЛЯ ФРИТЮРА K800 (V) ГОСТ 28414-89

**Состав:** масла растительные рафинированные дезодорированные: масло подсолнечное, фракции пальмового масла, эмульгатор (E471), антиокислитель (E319, E330), пеногаситель (E900).

Может содержать следы продуктов переработки сои.

**Общее назначение:** универсальный продукт для обжарки самых разнообразных продуктов во фритюре и на сковороде: овощей, картофеля–фри, мясных, куриных, рыбных блюд, пончиков, пирожков, беляшей и других изделий из теста, а также для применения в производстве чипсов, снеков, макаронных изделий быстрого приготовления. Продукты и полуфабрикаты можно обжаривать как в свежем, так и в замороженном виде, в панировке, в кляре.

#### Физико–химические показатели

Наименование	Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,3	ГОСТ 32189
Кислотное число, мг КОН/г, при отгрузке, не более	0,3	ГОСТ 31933
Перекисное число, ммоль (½ O)/кг, при отгрузке, не более	3,0	ГОСТ Р 51487
Температура плавления, °С	не выше 24	ГОСТ 32189
Массовая доля насыщенных жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	25	ГОСТ 31633
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	1	ГОСТ 31754
Дымовое число*, °С, не менее	235	АОС Сс 9а–48
Температура вспышки*, °С, не менее	275	АОС Сс 9а–48
Энергетическая ценность 100 г. продукта, кДж/ккал	3690/900	ТР ТС 022/2011 СанПин 2.3.2.1078–01

\*справочный показатель.

#### Органолептические показатели

Вкус и запах	Чистые, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция при температуре (18±2) °С	Полужидкий жир, в расплавленном состоянии прозрачный
Цвет	Светло–желтый, однородный по всей массе

**Упаковка:** 4,3 кг в ПЭТ-бутыли

#### Срок годности и условия хранения:

от -40°С до 0°С вкл. – 18 месяцев;  
от +1°С до +20°С вкл. – 12 месяцев;  
от +21°С до +25°С вкл. – 8 месяцев;  
от +26°С до +30°С вкл. – 4 месяца;  
от +31°С до +35°С вкл. – 3 месяца.