

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ASTORIA®
- Premium quality -



Жир жидкий для фритюра по ГОСТ 28414-89 Light

Состав:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, 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, блинчиков 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	0,5	ГОСТ 31933
Перекисное число, ммоль (1/2 O ₂)/кг, при отгрузке, не более	5,0	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 31663
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2	ГОСТ 31754
Дымовое число*, °С, не менее	235	AOCS Cc 9a-48
Температура вспышки*, °С, не менее	275	AOCS Cc 9a-48
Энергетическая ценность 100 г продукта, кДж /ккал	3690 /900	ТР ТС 022/2011

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 бутылке.

Срок годности и условия хранения

от -40 °С до 0 °С вкл. - 18 мес.,

от +1 °С до +20 °С вкл. - 12 мес.,

от +21 °С до +25 °С вкл. - 8 мес.,

от +26 °С до +30 °С вкл. - 4 мес.,

от +31 °С до +35 °С вкл. - 3 мес.

Продукт соответствует ТР ТС 024/2011