



# Маргарин Универсальный UNI-mar 820 TF

**Назначение:** За счет применения переэтерифицированных жиров, маргарин всегда остается мягким и пластичным. Маргарин может применяться практически во всех типах мучных кондитерских изделий, в т.ч. печенье, кексах и песочных полуфабрикатах.

**Состав:** Растительные масла, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно- и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин, соль, консервант: сорбат калия, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизатор: сливочного масла, краситель: бета-каротин

**Преимущества:** Благодаря оптимальному соотношению твердых и жидких жиров и масел в составе жировой основы маргарин хорошо подходит для приготовления любых видов выпечки. Он хорошо насыщается воздухом в процессе изготовления взбивных кондитерских полуфабрикатов, равномерно распределяется в тесте, обладает высокой стабильностью при повышенной температуре и механической обработке. Отсутствие животного жирового сырья и гидрированных жиров, а также ГМО, обеспечивает отсутствие транс-изомеров жирных кислот в маргарине, что позволяет снизить негативные воздействия продуктов на его основе на организм человека при их потреблении.

**Производится по ТУ 9142-003-68907390-15 «Маргарины торговой марки «ММЗ», соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».**

## **Органолептические показатели:**

**Вкус и запах** Чистый со сливочным оттенком, без посторонних привкусов и запахов.

**Консистенция(20±2 °С)** Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза слабо- блестящая, сухая на вид.

**Цвет:** От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.

## **Физико-химические показатели:**

Массовая доля жира, %, не менее		82,0
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более		18,0
Кислотность, °К, не более		3,5
Перекисное число, ½ О ммоль/кг, не более		2,5
Температура плавления, *С		36-38
Содержание твердых триглицеридов, % при температуре	10 °С	33 - 39
	20 °С	16 - 20
	30 °С	7 - 9
	35 °С	4 - 6
Содержание трансизомеров, % не более		0,5
Энергетическая ценность на 100 г, ккал/кДж		740/3100

**Упаковка:** Маргарин расфасован в короба (с полиэтиленовыми вкладышами) по 20 кг.

**Сроки годности и условия хранения:** При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильных камерах при постоянной циркуляции воздуха сроки годности составляют: от -10 до 0 °С – 9 мес., от 0 до +15 °С - 6 мес.

**Производитель:** «ООО Маргзавод»

**Общество с ограниченной ответственностью «Маргариновый завод», Российская Федерация, 105082, Москва, Балакиревский пер., д. 1  
Тел.: (495) 745-76-00**