



## ООО «Научно производственное объединение ЭКО-ОЙЛ»

117405, г. Москва, Варшавское шоссе, д.141А, корп.3, кв.62

ИНН 7704351022 КПП 772601001 ОГРН 1167746312832

8 (495) 542-81-64

emulsia\_ekooil@inbox.ru, www.eko-oil.ru

Ред.09.01.2025

### **Спецификация на продукцию**

Наименование по НД: Жидкий маргарин «Особый»

**ИЗГОТОВЛЕНО В СООТВЕТСТВИИ:** ТУ 10.42.10-002-01540448-2024 «СМАЗКА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ФОРМ, ЛИСТОВ, ПОДОВ: ЖИДКИЙ МАРГАРИН «ОСОБЫЙ»

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ:** ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию; ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств; ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции; ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части её маркировки.

**Характеристика:** водно-масляная

**Изготовитель:** ООО «НПО ЭКО-ОЙЛ»

#### **Назначение:**

Для использования в хлебопекарном и кондитерском производстве – для предотвращения налипания готовой продукции и нагарообразования на поверхностях, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией при тепловой обработке/выпечке. Для механического (ручного) и автоматического нанесения.

#### **Область применения:**

Эмульсия «Кондитер» разработана специально для выпечки кондитерских изделий. Эмульсия используется для нанесения на поверхности любой сложности: кондитерские формы, вафельницы, листы и т.д. с целью предотвращения налипания готовой продукции и интенсивного нагарообразования при выпечке.

#### **Основные компоненты:**

растительное масло (подсолнечное рафинированное, нерафинированное), вода и эмульгатор (Е476, Е471).

#### **Преимущества:**

- имеет высокие адгезивные свойства, не стекает (остаётся продолжительное время на вертикальных поверхностях);
- легко и равномерно наносится на поверхности любой сложности;
- достаточно нанесения одного тонкого слоя для эффективного отделения готовой продукции;
- не оставляет запаха на готовой продукции;
- продлевает срок службы кондитерских форм, листов и т.д.;

Жидкий маргарин «Особый»

- облегчает санитарную обработку (очистку) рабочих поверхностей форм, после их использования;
- подходит для механического (ручного) и автоматического нанесения;
- повышает санитарное состояние технологического оборудования и производственных помещений.

**Способ применения:**

Жидкий маргарин «Особый» наносится тонким слоем на рабочую поверхность методом

- автоматического распыления
- или нанесения при помощи соответствующих средств, предназначенных для ручного использования в хлебопекарном и кондитерском производстве (кисти, щетки, валики, сделанные из синтетического материала).

**НЕ СМЕШИВАТЬ С ДРУГИМИ СМАЗКАМИ И ЭМУЛЬСИЯМИ!**

<p><u>Состав:</u></p> <p>Вода, смесь растительных масел, вода, эмульгаторы (Е471, Е476)</p>	<p><u>Условия хранения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хранить в плотно закрытой таре в чистых сухих складских помещениях при t +4 до 20°C</li> <li>- не допускается замораживание и хранение в открытой таре</li> <li>- забор продукции производить только чистым инструментом, исключая механическое, химическое, микробиологическое загрязнение продукта</li> </ul>
<p><u>Срок годности:</u></p> <p>6 месяцев при соблюдении условий хранения*</p>	<p><u>Упаковка:</u></p> <p>Пластиковые бочки объемом 60, 120, 150, 200 и 220 л</p>
<p><u>Органолептические свойства:</u></p> <p>Внешний вид</p> <p>Цвет</p> <p>Запах и вкус</p>	<p>Высоковязкая жидкость</p> <p>Светло кремовый</p> <p>Нейтральный или свойственный подсолнечному маслу</p>
<p><u>Физико-химические показатели:</u></p>	
<p>Массовая доля влаги, не более</p>	<p>60%</p>

Кислотное число, мг КОН/г	4,5
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	10

При длительном хранении допустимо образование незначительного осадка на дне тары.

Способ восстановления однородности продукта – перемешивание объема продукта чистым инструментом.

Заведующий производством ООО «НПО ЭКО-ОЙЛ»

Картузов К.В.

Тел.: +7(915)018-39-91