



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.28.08.2024

Спецификация на продукцию

Наименование по НД: Эмульсия для смазывания хлебопекарных форм, листов, подов «Кондитер»

ИЗГОТОВЛЕНО В СООТВЕТСТВИИ: ТУ 10.42.10-001-01540448-2022 «ЭМУЛЬСИИ И СМАЗКИ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ФОРМ»

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 (лецитин).

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.;
- 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:

Эмульсия «Кондитер» 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, эмульгатор лецитин подсолнечный (природный фосфолипид пищевой)</p>	<p><u>Условия хранения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить в плотно закрытой таре в чистых сухих складских помещениях при t +4 до 20°C - не допускается замораживание и хранение в открытой таре - забор продукции производить только чистым инструментом, исключая механическое, химическое, микробиологическое загрязнение продукта
<p><u>Срок годности:</u></p> <p>9 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>

<u>Физико-химические показатели:</u>	
Массовая доля влаги, не более	60%
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