



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 «Стандарт плюс»

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 «Стандарт плюс» используется для нанесения на хлебопекарные формы, ленты (сплошные и сетчатые) пода печей, на сложные рабочие поверхности, листы, формы, вафельницы и т.д. с целью предотвращения налипания готовой продукции и интенсивного нагарообразования при выпечке изделий из пшеничной муки и ржано-пшеничной смеси.

Дополнительные свойства:

- получение «золотистой» корочки на выпекаемой продукции,
- облегчает работу в производстве продукции с большим содержанием сахаристых веществ и яйцепродуктов.

Основные компоненты:

растительное масло (подсолнечное нерафинированное), вода и эмульгатор (лецитин).

Преимущества:

- легко и равномерно наносится на рабочие поверхности;

Эмульсия для смазывания хлебопекарных форм, листов, подов «Стандарт плюс»

- достаточно нанесения одного тонкого слоя для эффективного отделения готовой продукции;
- облегчает работу с рецептурами, содержащими повышенное количество сахаристых веществ и яйцепродуктов;
- улучшает внешний вид выпекаемой продукции, создавая «золотистую корочку»;
- низкая карбонизирующая способность (нагарообразование);
- продлевает срок службы хлебопекарных форм, пода печей, листов и противней;
- облегчает санитарную обработку (очистку) рабочих поверхностей форм, противней, подов после их использования;
- подходит для механического (ручного) и автоматического нанесения;
- повышает санитарное состояние технологического оборудования и производственных помещений.

Способ применения:

- Эмульсия «Стандарт плюс» 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, масло растительное, 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>Вязкая жидкость</p>

Цвет	От кремового до светло–морковного.
Запах и вкус	Нейтральный или свойственный подсолнечному маслу
<u>Физико-химические показатели:</u>	
Массовая доля влаги, не более	65%
Кислотное число, мг КОН/г	4,5
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	10
Вязкость, сР	843,1±0,9

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)018-3991