

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: <u>жир специального назначения хлебопекарный для смазывания</u> хлебопекарных форм, листов, подов «Масло универсальное жировое ST-480»

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: жировая смазка универсальная

Изготовитель: ООО «НПО ЭКО-ОЙЛ»

Назначение:

Используется при выпечке хлебобулочной, мелкоштучной хлебобулочной, кондитерской продукции <u>с высоким содержанием сахара</u> с целью предотвращения залипания готовой продукции и интенсивного нагарообразования. Для механического (ручного) и автоматического нанесения.

Область применения:

Универсальная жировая смазка ST-480 используется для нанесения на сложные рабочие поверхности - кондитерские и хлебопекарные формы, противни, сплошные и сетчатые поды печей и т.д.

Основные компоненты:

Смесь растительных масел (Масло рапсовое рафинированное дезодорированное «Высший сорт»), восков натуральных E903; эмульгатор E476, антиоксидант E321.

Преимущества:

- легко и равномерно наносится на рабочие поверхности любой сложности;

Жир специального назначения хлебопекарный для смазывания хлебопекарных форм, листов, подов «Масло универсальное жировое ST-480»

- достаточно нанесения одного тонкого слоя для эффективного отделения готовой продукции;
- низкая карбонизирующая способность (нагарообразование);
- продлевает срок службы хлебопекарных форм, листов и противней кондитерских форм и т. д.
- облегчает санитарную обработку (очистку) рабочих поверхностей после их использования;
- подходит для механического (ручного) и автоматического нанесения;
- повышает санитарное состояние технологического оборудования и производственных помещений;
- подходит для механического (ручной смазчик) и автоматического (смазчик автомат) нанесения.

Способ применения:

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). При правильном нанесении на рабочую поверхность одного слоя хватает на два-три цикла работы.

НЕ СМЕШИВАТЬ С ДРУГИМИ СМАЗКАМИ И ЭМУЛЬСИЯМИ!

Состав:

Смесь растительных масел (Масло рапсовое рафинированное дезодорированное «Высший сорт»), воски натуральные E903, эмульгатор E 476, антиоксидант E 321.

Условия хранения:

- хранить в чистых сухих $\label{eq: 1.1} \mbox{помещениях при } t + 4 \mbox{ до } 20\mbox{°C}$
- не допускается замораживание и хранение в открытой таре
- забор продукции производить только чистым инструментом, исключающим механическое, химическое, микробиологическое загрязнение продукта

Жир специального назначения хлебопекарный для смазывания хлебопекарных форм, листов, подов «Масло универсальное жировое ST-480»

Срок годности:	Упаковка:
9 месяцев при соблюдении условий хранения и использования	Пластиковые бочки объемом 60, 120, 150, 200 и 220 л
Органолептические свойства:	
Внешний вид	Вязкая жидкость
Цвет	От светло-желтого до насыщенного желтого, мутноватый при температуре ниже 15°C
Запах и вкус	Нейтральный
Физико-химические показатели:	
Массовая доля масел	Не менее 98%
Массовая доля восков	Не более 2%
Массовая доля антиоксиданта, не более %	0,02%
Кислотное число, мг КОН/г	4,5
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	Не более 10
Вязкость, сР	2461,0±0,9

^{*}При температуре хранения ниже 15°C допустимо помутнение.

Заведующий производством ООО «НПО ЭКО-ОЙЛ»

Картузов К.В.

Тел.: +7(915)018-3991