

Спецификация продукта



ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ

BISCUITINE 200

ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ КОНДИТЕРСКИЙ

изготовлено по **СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ**

Произведено	Bunge Lodars Croklaan Oils Sdn. Bhd. - PLO 8&9 Jalan Timah - 81700 - Pasir Gudang, Johor – Malaysia
Состав	Фракционированный негидрогенизированный рафинированный растительный жир нелауринового типа, с добавлением лецитина E 322.
Описание	Нелауриновый многоцелевой жир, не требующий процесса предварительной кристаллизации. Предназначен для изготовления жировых начинок, взбивных изделий, молочных продуктов.
Рекомендуемые дозировки, %	Согласно рецептуре
Область применения	BISCUITINE 200 применяется при производстве следующей продукции: <ul style="list-style-type: none">➤ Жировые начинки;➤ Взбивные изделия;➤ Молочные продукты.
Преимущества	BISCUITINE 200 характеризуется следующими преимуществами <ul style="list-style-type: none">✓ Обеспечивает прекрасную сливочную текстуру и хорошее высвобождение аромата;✓ Отлично подходит для аэрированных кондитерских начинок;✓ BISCUITINE 200 также является очень успешным заменителем сливочного масла в молочных продуктах, таких как аналоги сыра и йогурт;✓ Способствует сохранению товарного вида кондитерских изделий;✓ Гибкость в применении в широком диапазоне рецептур.

«ЕВРОСНАБ» - ТЕХНОЛОГИИ И СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



Представительство в
России
ЕВРОСНАБ, Россия, г.Москва,
109052, Автомобильный
проезд, 10
Тел.: +7 495 988 73 73
Факс: +7 495 507 14 62
E-mail: info@eurosnab.com
Web: www.eurosnab.com

Представительство в
Казахстане
ЕВРОСНАБ, Казахстан, г.Алматы,
050000, ул.Аль-Фараби, 7
БЦ Нурлы-Тау 4А, офис 39
Тел.: +7 727 311 06 84
Факс: +7 727 311 06 39
E-mail: info_kz@eurosnab.com
Web: www.eurosnab.com

Представительство в
Узбекистане
ЕВРОСНАБ, Узбекистан, г.Ташкент,
100005, ул.Фаргона Юли, 23/31
Тел.: + 998 71 299 86 96
Тел.: + 998 71 299 86 97
Факс: + 998 71 299 86 98
E-mail: info_uz@eurosnab.com
Web: www.eurosnab.com

Спецификация продукта



ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ

BISCUITINE 200

ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ КОНДИТЕРСКИЙ

изготовлено по СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ

Технологическая инструкция

Основные этапы производства изделий с применением **BISCUITINE 200** соответствуют общепринятым технологическим схемам и процессам. Для равномерного распределения в пищевых продуктах **BISCUITINE 200** вносят:

- При производстве глазури для покрытия кондитерских изделий – на начальном этапе составления рецептурной массы.
- При производстве твердой жировой начинки – предварительно растопить жир и внести в мешалку поверх сухих компонентов.

Органолептические показатели

Внешний вид	Блок
Цвет	От белого до светло-бежевого
Вкус и запах	Специфичный продукту

Физико-химические показатели:

Содержание твердых триглицеридов	
При 20°C	22-29
При 30°C	5-11
При 35°C	Max 6
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	1,0
Содержание лецитина, %	0,025

Хранение

BISCUITINE 200 следует хранить в оригинальной невскрытой упаковке в сухих закрытых помещениях при температуре не выше +20°C и относительной влажности <60%. Срок хранения 9 месяцев. Избегать попадания прямых солнечных лучей.

Упаковка

Продукт может поставляется наливом или упаковываться в картонные коробки с полиэтиленовым вкладышем по 20кг.

«ЕВРОСНАБ» - ТЕХНОЛОГИИ И СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



Представительство в
России
ЕВРОСНАБ, Россия, г.Москва,
109052, Автомобильный
проезд, 10
Тел.: +7 495 988 73 73
Факс: +7 495 507 14 62
E-mail: info@eurosnab.com
Web: www.eurosnab.com

Представительство в
Казахстане
ЕВРОСНАБ, Казахстан, г.Алматы,
050000, ул.Аль-Фараби, 7
БЦ Нурлы-Тау 4А, офис 39
Тел.: +7 727 311 06 84
Факс: +7 727 311 06 39
E-mail: info_kz@eurosnab.com
Web: www.eurosnab.com

Представительство в
Узбекистане
ЕВРОСНАБ, Узбекистан, г.Ташкент,
100005, ул.Фаргона Юли, 23/31
Тел.: + 998 71 299 86 96
Тел.: + 998 71 299 86 97
Факс: + 998 71 299 86 98
E-mail: info_uz@eurosnab.com
Web: www.eurosnab.com