

Смесь фритюрная «PECHAGIN professional»



- ☀ Для приготовления продуктов во фритюре технологами нашей компании было разработана специальная фритюрная смесь.
- ☛ При её изготовлении используется подсолнечное масло с высокими качественными показателями. Также в рецептуру смеси входят специально подобранные антиокислители и пальмовый олеин, обладающий высокой окислительной стабильностью и являющийся идеальным жиром для фритюра.
- 🔧 В итоге мы получили продукт, способный обеспечить многократное использование при жарке во фритюре, стойкий к окислению и пенообразованию, с высокой точкой дымообразования.

PECHAGIN
professional



Преимущества фритюрной смеси «PECHAGIN professional»



- ✓ высокая стойкость к окислению, что обеспечивает многократное использование
- ✓ удобная для дозирования консистенция
- ✓ не пенится и не дымит при температуре до 230 °С
- ✓ не кристаллизуется на продукте
- ✓ не оставляет послевкусия в готовом блюде
- ✓ остаётся пластичной при отрицательных температурах
- ✓ удобная для хранения и использования упаковка
- ✓ значительная экономия средств при гарантированном качестве

PECHAGIN
professional



Экономическая целесообразность



СМЕСЬ ФРИТЮРНАЯ

- ✦ t работы – до 230°C
- ✦ высокая стойкость к окислению
- ✦ многократное использование



МАСЛО ФРИТЮРНОЕ

- ✦ t работы – до 190°C
- ✦ средняя стойкость к окислению
- ✦ ограниченное время работы

РЕСНАГИН
professional



Рекомендации по использованию



- смесь должна храниться в закрытых ёмкостях при температуре 15-30°C
- перед использованием перемешайте смесь, несколько раз перевернув упаковку
- оптимальная рабочая температура смеси 220°C
- соблюдайте время и температуру жарки, избегайте перегрева смеси и не допускайте падения ее температуры во время работы
- продукты погружайте в смесь, нагретую до рабочей температуры
- соблюдайте соотношение смеси и продукта (рекомендуемое 10/1)
- своевременно удаляйте из смеси частички обжариваемых продуктов
- регулярно фильтруйте смесь

PECHAGIN
professional



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта:

Смесь фритюрная из растительных масел PECHAGIN Professional.

Область применения: предназначена для использования в профессиональной кухне для жарки и приготовления пищи во фритюре.

Состав: масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, пальмовый олеин рафинированный дезодорированный, антиокислители, эмульгатор.

Пищевая ценность 100 г продукта:

Жиры – 99,8 г

Энергетическая ценность – 900 кКал/3770 кДж

Упаковка: бутылка ПЭТ 5 литров, канистра п/э 10 литров, бэг в коробе 10 литров.

Срок годности и условия хранения:

12 месяцев в сухом, прохладном и затемнённом месте.

Соответствует требованиям ТР ТС 024/2011

«Технический регламент на масложировую продукцию»

Декларация о соответствии: ЕАЭС № RU Д-RU.PA01.B.17513/21 от 30.08.2021

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА:

Наименование показателя	Фактическое значение
Цветное число, мг йода, не более	5,0
Кислотное число, МГ КОН/Г, не более	0,3
Анизидиновое число, не более	3,0
Перекисное число, ммоль активного кислорода/ кг, не более	5,0
Массовая доля нежировых примесей, %	отсутствие
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	отсутствие
Массовая доля фосфоросодержащих веществ в пересчёте на стеароолеолецитин, %	отсутствие
Мыло (качественная проба)	отсутствие
Температура дымообразования (исходная), °С, не менее	230°С

PECHAGIN
professional

