



## «ПРОТЕКТ 100П» АРТ. 230

### МАРГАРИН ДЛЯ СМАЗКИ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ

---

Производитель: ООО «Русские Ингредиенты», Россия

**Назначение:** «Протект 100П» (ТУ 9142-005-93511265-2013) - это разделительный антипригарный пищевой ингредиент, предназначенный для нанесения на рабочие поверхности хлебопекарных форм, противней и подов печей при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

#### Преимущества:

- легко и равномерно наносится на рабочие поверхности;
- достаточно нанесения одного тонкого слоя для эффективного отделения готовой продукции;
- снижает процесс нагарообразования, что продлевает срок службы форм и противней;
- имеет высокую окислительную стабильность;
- способ нанесения: ручной, полуавтоматический и автоматический;
- предотвращает залипание готовых изделий;
- минимальный расход при использовании специализированного оборудования;
- улучшается санитарное состояние технологического оборудования и производственных помещений.

#### Расход:

0,5 - 1,5 кг на 1000 кг готовой продукции

#### Срок годности:

12 месяцев при соблюдении условий хранения

#### Упаковка:

25 кг канистра; 190 кг бочка; 960 кг куб.

#### Органолептические свойства:

Внешний вид вязкая жидкость, допускается незначительное расслоение;  
Цвет от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе;  
Запах и вкус чистый, свойственный данному продукту.

#### Условия хранения:

в чистых, сухих складских помещениях при температуре от +4°C до +25°C; не допускается хранение под прямыми солнечными лучами и в негерметично закрытой таре; в случае замораживания продукт выдержать в течение суток в теплом помещении и тщательно перемешать.