

www.mahgol.ir



MARGARINE

B2B



دفتر مرکزی: ایران، تهران، بزرگراه جلال آل احمد، تقاطع چمران، کوچه پروانه، پلاک ۲، طبقه ۴
کد پستی ۱۴۳۹۹۱۴۱۷۳ | تلفن: ۸۸۰۰۸۵۶۵ - ۲۱-۹۸۰۸

Headquarter: 4th floor, No. 2, Parvaneh alley, Jalal Al Ahmad highway, next to Chamran highway, Tehran, Iran
Postcode: 1439914173 | Phone: +9821-88008565

A product of Behineh Wazin co.



کره گیاهی (مارگارین) صنف و صنعت

- یک مارگارین چند منظوره است که در پخت و پز و در تهیه خمیر کیک و بیسکویت، شیرینی و صنایع لبنی کاربرد دارد.
- با استفاده از ماشین آلات پیشرفته تولید شده و به محصول نهایی بافت گره‌ای می‌دهد.
- با طعم بی نظیر و بافت نرم، باعث بهبود طعم و نرمی بافت خمیر کیک و شیرینی می‌شود.
- از عطر و طعم مطبوع برخوردار است.
- دارای بافت صاف و یکنواخت می‌باشد.
- قابلیت هواگیری مناسب دارد.
- به دلیل خواص امولسیفایری، باعث بهبود ماندگاری محصول و مقاومت بالا می‌شود.



MARGARINE B2B

Margarine

- Multipurpose margarine usable in a wide range of applications such as cakes, biscuits, pastry and dairy products.
- Produced using state of the art machinery giving a buttery texture to the final product.
- Soft texture makes cakes and pastries' dough more softer.
- Rich taste and aroma.
- Smooth texture.
- Suitable aeration.
- Emulsifying feature.

Additional information		
Specification	Unit	Range
Free fatty acids	%	Max. 0.2
Peroxide	Meq/kg	Max. 0.5
Red color	-	8-9
Slip melting point	°C	34-36
Iodine number	g lz /100 g	68-82
Solid fat content 10 °C	%	45-50
Solid fat content 20 °C	%	18-24
Solid fat content 30 °C	%	9-13
Solid fat content 35 °C	%	4-7

Application: Pastry and dairy products, cookies, cakes as, well as cooking.

Shelf life: 9 months

Storage conditions: At 1-5 °C in dry & cool place free from odors and away from direct sunlight.

Packaging: Plastic covers in 10 kg carton



اطلاعات تکمیلی		
دامنه	واحد اندازه گیری	ویژگی های شیمیایی
حداکثر ۰/۲	%	اسیدهای چرب آزاد
حداکثر ۰/۵	Meq/kg	پروکسید
۸-۹	-	رنگ فریمز
۳۴-۳۶	°C	نقطه ذوب نقرشی
۶۸-۸۲	g lz /100 g	عدد یدی
۴۵-۵۰	%	محتوی چربی جامد در ۱۰°C
۱۸-۲۴	%	محتوی چربی جامد در ۲۰°C
۹-۱۳	%	محتوی چربی جامد در ۳۰°C
۴-۷	%	محتوی چربی جامد در ۳۵°C

کاربرد: پخت انواع شیرینی، کیک، کلوچه، پخت و پز و صنایع لبنی
ماندگاری محصول: ۹ ماه
شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، بدون بو و دور از تابش مستقیم آفتاب در دمای ۱-۵ درجه سانتیگراد
بسته بندی: کارتن ۱۰ کیلوگرمی