

www.mahgol.ir



PUFF PASTRY MARGARINE

SLAB



دفتر مرکزی: ایران، تهران، بزرگراه جلال آل احمد، تقاطع چمران، کوچه پروانه، پلاک ۲، طبقه ۴
کد پستی ۱۴۳۹۹۱۴۱۷۳ | تلفن: ۸۸۰۰۸۵۶۵ - ۲۱ ۹۸ +

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.



مارگارین قنادی «اسلب»

ویژه شیرینی‌های دانمارکی، کروسان و شیرینی‌های لایه‌ای است.
 پلاستیسیته بالایی دارد، قابل انعطاف و شکل پذیری است و در طی فرآیند لایه لایه شدن ساختار خود را حفظ می‌کند.
 وجود آب در ساختار این محصول باعث می‌شود که در حین فرآیند پخت، بخار آب با فشار زیاد تشکیل شود و لایه‌های خمیر از هم فاصله بگیرند. لایه‌ی روغنی موجود در شیرینی یا کروسان با جلوگیری از خروج حباب‌ها باعث پف کردن شیرینی و لایه لایه شدن بافت آن می‌گردد.

- سهولت مصرف
- بافت صاف و یکنواخت
- مقاومت کششی بالا
- افزایش قابل ملاحظه سرعت و کاهش هزینه‌های تولید شیرینی‌های لایه‌ای
- عدم ایجاد ماسپدگی
- ایجاد عطر و طعم مطلوب در شیرینی



PUFF PASTRY MARGARINE SLAB

Puff pastry margarine «slab»

- Suitable for layered pastries and croissant.
- High plasticity and flexible form during lamination process.
- The water available in puff pastries' structure creates highly pressurized vapor which keeps dough layers apart from each other. Oil layer in pastry or croissant prevents escaping the bubbles and keeps the pastry layered.
- Easy to use.
- Smooth texture.
- High elasticity.
- Making production process of layered pastries faster whereas reducing production costs.
- More palatable.
- Rich taste and aroma.

Application: Layered pastries and croissants

Shelf life: 9 months

Storage conditions: At 20-25 °C in dry & cool place, free from odors and away from direct sunlight.

Packaging: 10 kg carton containing 5x2 kg slabs.

Additional information		
Specification	Unit	Range
Free fatty acids	%	Max. 0.2
Peroxide	Meq/kg	Max. 0.5
Red color	-	8-9
Slab melting point	°C	46-48
Solid fat content 10 °C	%	60-64
Solid fat content 20 °C	%	42-45
Solid fat content 30 °C	%	25-29
Solid fat content 35 °C	%	19-24

اطلاعات تکمیلی		
ویژگی‌های شیمیایی	واحد اندازه گیری	دامنه
اسیدهای چرب آزاد	%	حداکثر 0.2
پراکسید	Meq/kg	حداکثر 0.5
رنگ قرمز	-	8-9
نقطه ذوب نقرشی	°C	46-48
محتوی چربی جامد در 10°C	%	60-64
محتوی چربی جامد در 20°C	%	42-45
محتوی چربی جامد در 30°C	%	25-29
محتوی چربی جامد در 35°C	%	19-24

کاربرد: شیرینی‌های دانمارکی و کروسان
 ماندگاری محصول: 9 ماه
 شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، بدون بو و نور از تابش مستقیم آفتاب در دمای ۲۵-۲۰ درجه سانتیگراد
 بسته بندی: کارتن‌های ۱۰ کیلوگرمی شامل ۵ بسته ۲ کیلوگرمی