

www.mahgol.ir



# PUFF PASTRY SHORTENING

SLAB



بهینه وزین  
سازنده انواع شیرینی و کیک

A product of Behineh Wazin co.

دفتر مرکزی: تهران، بزرگراه جلال آل احمد، تقاطع چمران، کوچه پروانه، پلاک ۲، طبقه ۴  
کد پستی ۱۴۳۹۹۱۴۱۷۳ | تلفن: ۸۸۰۰۸۵۶۵ - ۲۱ ۹۸۰۱+

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



## روغن کره ای «اسلب»؛ روغن صاف مخصوص شیرینی‌های لایه‌ای

- یک شورتینگ مخصوص برای تهیه شیرینی‌های لایه‌ای مانند زبان، پاپوئی و کره ای نازک می‌باشد.
- پلاستیسیته ی بالایی دارد به گونه‌ای که در هنگام فرآیند لایه لایه شدن به خوبی باز می‌شود؛ به علاوه انعطاف پذیری مناسبی دارد و از هم گسسته نمی‌گردد.
- حاوی مواد بهبود دهنده‌ای است که باعث پف کردن مناسب شیرینی می‌گردد.
- به صورت ورقه‌های ۲ کیلویی عرضه می‌گردد و می‌تواند به راحتی در خمیر قرار گیرد.
- منحنی ذوب شیبی ملایم دارد و در حین کار دچار تغییر زیادی در شلی و سفتی محصول نمی‌شود و در نتیجه پلاستیسیته ی مناسبی پذیرد می‌آید.
- افزایش قابل ملاحظه سرعت و کاهش هزینه‌های تولید شیرینی های لایه ای
- سهولت مصرف
- بافت صاف و یکنواخت
- مقاومت کششی بالا
- عدم ایجاد ماسیدگی



اطلاعات تکمیلی		
دانه	واحد اندازه گیری	ویژگی های شیمیایی
حد اکثر ۱/۱	%	اسیدهای چرب آزاد
حد اکثر ۰/۵	Meq/kg	پراکسید
۳۰	ساعت	مقاومت (رتسپت در ۱۱۰°C)
۸/۵-۹/۰	--	رنگ قرمز
۴۵-۴۸	°C	نقطه ذوب لغزشی
۴۸-۶۱	g lz / 100 g	عدد پدی
۶۰-۶۴	%	محتوی چربی جامد در ۱۰°C
۴۲-۴۵	%	محتوی چربی جامد در ۲۰°C
۲۵-۲۹	%	محتوی چربی جامد در ۳۰°C
۲۰-۲۵	%	محتوی چربی جامد در ۳۵°C

کاربرد: در تهیه شیرینی‌های لایه‌ای و کره‌ای مثل زبان، پاپوئی، ساق عروس، کره‌ای، نازک و...  
ماندگاری محصول: ۱۸ ماه  
شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، بدون بو و دور از تابش مستقیم آفتاب در دمای ۲۵-۲۰ درجه سانتیگراد  
بسته بندی: کارتن های ۱۰ کیلوگرمی شامل ۵ بسته ۲ کیلوگرمی



## PUFF PASTRY SHORTENING SLAB

### Puff pastry shortening «slab»: special for layered pastries

- Special shortening for puff pastry.
- High plasticity during lamination process.
- Special formula containing specific oil which intensifies whipping of puff pastries.
- Melting profile has a moderate smooth slope, providing the product a good plasticity.
- Easy to use.
- Smooth texture.
- High elasticity.
- Making production process of layered pastries faster whereas reducing production costs.
- Better quality in puff pastries.
- More palatable.

Additional information		
Specification	Unit	Range
Free fatty acids	%	Max. 0.1
Peroxide	Meq/kg	Max. 0.5
Resistance (rancidity at 10 °C)	hr	Min 30
Red color	-	8.5-9.0
Slip melting point	°C	45-48
Iodine number	g lz / 100 g	48-61
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	%	20-25

**Application:** Confectionary and pastry products.

**Shelf life:** 18 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.