

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР
НПО «МАСЛОЖИРПРОМ»
ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ЖИРОВ
(ВНИИЖ)

УТВЕРЖДАЮ

Начальник Всесоюзного промышленного
Объединения по производству маргпродук-
ции МПП СССР

Г. Н. КАСПАРОВ

13 марта 1980 г.

РЕЦЕПТУРЫ
на маргарины и жиры кондитерские, хлебопекарные
и кулинарные
(взамен ранее действовавших рецептов)

ЛЕНИНГРАД
1980

981-27948

15-80

70579

СОДЕРЖАНИЕ

I. Рецептуры маргаринов, выпускаемых по ГОСТу 240—72

Стр.

1. Маргарины столовые:

столовый молочный — рецептура 1	6—7
столовый «Новый» — рецептура 2	9
столовый «Эра» — рецептура 3	10
сливочный — рецептура 4	12—13
сливочный «Новый» — рецептура 5	16

Марочные:

бутербродный «Экстра» — рецептура 6	17
бутербродный «Особый» — рецептура 7	18
бутербродный «Славянский» — рецептура 8	19
столовый «Российский» — рецептура 9	20
столовый «Любительский» — рецептура 10	21

2. Маргарины для промышленной переработки и сети общественного питания:

кондитерский молочный — рецептура 11	22
кондитерский сливочный — рецептура 12	23
кондитерский для слоеного теста — рецептура 13	24
жидкий для хлебопекарной промышленности — рецептура 14	24
безмолочный — рецептура 15	25

3. Маргарины с вкусовыми добавками:

шоколадный молочный — рецептура 16	26
шоколадный сливочный — рецептура 17	27
шоколадный «Новый» — рецептура 18	28

II. Рецептуры маргаринов, выпускаемых по техническим условиям

Маргарин столовый «Ленинградский» (по ТУ 18-17/47—77) — рецептура 19	30
Маргарин «Городской» (по ТУ 18-17/42—76) — рецептура 20	32—35
Маргарин столовый «Радуга» (по ТУ 18-17/41—76) — рецептура 21	34—33
Маргарин «Солнечный» (по ТУ 18-17/52—80) — рецептура 22	36
Диетический маргарин «Здоровье» (по ТУ 18-17/44—76) — рецептура 23	38
Маргарин наливной «Солнышко» (по ТУ 18-17/21—73) — рецептура 24	39
Маргарин для крема (по ТУ 18-17/26—75) — рецептура 25	40
Жидкий маргарин молочный для кондитерской промышленности (по ТУ 18-17/36—77) — рецептура 26	41

III. Рецептуры жиров кондитерских, кулинарных и хлебопекарных, выпускаемых по ОСТу 18-197—74

1. Жиры кондитерские:

жир кондитерский для печенья — рецептура 1	45
жир кондитерский для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов — рецептура 2	45
жир кондитерский для вафельных и прохладительных начинок — рецептура 3	45
жир кондитерский твердый на основе пластифицированного сала — рецептура 4	46
жир кондитерский для кексов — рецептура 5	46

2. Жиры хлебопекарные:

жир для хлебобулочных изделий (с фосфатидами) — рецептура 6	46
жир жидкий для хлебопекарной промышленности — рецептура 7	47

3. Жиры кулинарные:

жир кулинарный «Фритюрный» — рецептура 8	47
жир кулинарный «Сало растительное» — рецептура 9	48
жир кулинарный «Украинский» — рецептура 10	49
жир кулинарный «Белорусский» — рецептура 11	50
жир кулинарный «Прима» — рецептура 12	51
жир кулинарный «Новинка» — рецептура 13	51
жир кулинарный «Восточный» — рецептура 14	52
жир кулинарный «Для плова» — рецептура 15	53
жир кулинарный «Маргаруселин» — рецептура 16	54

IV. Рецептуры жиров, выпускаемых по ТУ 18-17/31—74

1. Фритюрный жир «Самарканд» — рецептура 17	57
---	----

V. Приложение	59
---------------	----

РЕЦЕПТУРЫ МАРГАРИНОВ,
ВЫПУСКАЕМЫХ ПО ГОСТу 240—72

Наименование компонентов	Содержание компонентов по				
	1	2	3	4	5
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	69,0—54,0	45—28,00	—	41,00—19,00	—
Универсальная смесь жиров, варианты смеси 1—4	—	—	81,51—80,26	—	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 33—34° С; тв. 220—280 г/см)	—	—	—	—	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 3 (Т. пл. 34—43° С; тв. 130—450 г/см)	—	—	—	20,00—32,00	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 2 (Т. пл. 34—38° С; тв. 160—450 г/см)	—	—	—	—	57,00—49,00
Пластифицированный саломас вид 1, марка 1—5, рецептура 1 (Т. пл. 30—34° С; тв. 90—130 г/см)	—	24—26,0	—	—	—
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	12,91—27,46	12,91—27,46	0,40—1,20	20,91—30,46	24,91—32,46
Масло пальмовое	—	—	—	—	—
Красители	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,50—0,30	0,50—0,30	0,50—0,30	0,50—0,30	0,50—0,30
Соль	0,70—0,30	0,70—0,30	0,70—0,30	0,70—0,30	0,70—0,30
Молоко коровье цельное	4,50—9,00	4,50—9,00	4,50—9,00	4,50—9,00	4,50—9,00
Молоко коровье нежирное	—	—	—	—	—
Вода	12,19—8,44	12,19—8,44	12,19—8,44	12,19—8,44	12,19—8,44
Ароматизаторы	Согласно				

Итого:	100,00	100,00	100,00	100,0	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25

вариантам рецептур, %						
6	7	8	9	10	11	12
—	69,0—54,0	45,00—28,00	—	41,00—19,00	—	—
—	—	—	81,65—80,55	—	—	—
58,0—61,0	—	—	—	—	—	58,00—61,00
—	—	—	—	20,00—32,00	—	—
—	—	—	—	—	57,00—49,00	—
—	—	24—26,0	—	—	—	—
8,96—10,56—15,00—10,00—0,05—0,10	13,05—27,75	13,05—27,75	0,40—1,20	21,05—30,75	25,05—32,75	9,10—10,85
—	—	—	—	—	—	15,00—10,00
0,10—0,30—0,30—0,50—0,30—0,70—0,30—4,50—9,00	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,05—0,10
—	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
—	0,50—0,30	0,50—0,30	0,50—0,30	0,50—0,30	0,50—0,30	0,50—0,30
—	0,70—0,30	0,70—0,30	0,70—0,30	0,70—0,30	0,70—0,30	0,70—0,30
—	—	—	—	—	—	—
—	4,50—9,00	4,50—9,00	4,50—9,00	4,50—9,00	4,50—9,00	4,50—9,00
12,19—8,44	12,05—8,15	12,05—8,15	12,05—8,15	12,05—8,15	12,05—8,15	12,05—8,15

примечанию

100,00	100,0	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
82,25	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 1.

1. В маргарин столовый молочный разрешается ввод:

- а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
 - б) пищевого фосфатидного концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;
 - в) до 10% кокосового и пальмоядрового масел за счет частичной замены жидкого растительного масла и саломаса;
 - г) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД.
- дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя содержание жиров в рецептуре.

2. Молоко коровье цельное используется:

- а) при вводе в количестве 7—9%
 - биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;
 - сквашенное методом кислотной коагуляции (учитывается раствор лимонной кислоты в балансе воды);
- б) при вводе в количестве менее 7%
 - биологически сквашенное молоко.

3. Молоко коровье нежирное используется:

- а) при вводе в количестве 7—9%
 - биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;
- б) при вводе менее 7%
 - биологически сквашенное молоко.

4. Ароматизаторы вводятся в следующих условиях:

- а) в обязательном порядке при использовании молока цельного и нежирного менее 7%, а также при использовании цельного молока, сквашенного методом кислотной коагуляции;

- б) разрешается ввод при использовании цельного и нежирного молока в количестве 7—9%.

Дозировка ароматизаторов:

отечественных — согласно технологической инструкции;

импортных — согласно рекомендации ВНИИЖа в зависимости от марки ароматизатора.

Рецептура 2

РЦ 18-17-16—80
Группа Н 61

Маргарин столовый «Новый»
ГОСТ 240—72

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %			
	1	2	3	4
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	59,00—51,00	67,00—57,00	—	—
Универсальная жировая смесь, варианты 1, 3	—	—	71,89—71,76	81,89—81,76
Масло кокосовое или пальмоядровое	15,00—10,00	—	10,00	—
Масло растительное жидкое	7,89—20,76	14,89—24,76	—	—
Красители	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20
Молоко коровье обезжиренное сухое	0,90	0,90	0,90	0,90
Сахар-песок	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
Соль	0,30—0,40	0,30—0,40	0,30—0,40	0,30—0,40
Натрий фосфорнокислый двузамещенный	0,07	0,07	0,07	0,07
Натрий лимоннокислый трехзамещенный	0,01	0,01	0,01	0,01
Молоко коровье цельное, сквашенное	8,00—9,00	8,00—9,00	8,00—9,00	8,00—9,00
Вода	8,43—7,16	8,43—7,16	8,43—7,16	8,43—7,16
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25	82,25	82,25

Примечание. В маргарин столовый «Новый» разрешается ввод:

- а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
- б) фосфатидного пищевого концентрата до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира.

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %					
	1	2	3	4	5	6
Саломас, вид 1, марка 1-1, рецептура 1 (Т. пл. 31-34° С; тв. 160-280 г/см)	—	24,0-40,0	27,0-35,0	—	24,0-40,0	27,0-35,0
Саломас, вид 2, марка 2-1 (А) (Т. пл. 31-34° С; тв. 160-280 г/см)	61,0-65,0	—	—	61,0-65,0	—	—
Саломас, вид 2, марка 2-2 (Б) (Т. пл. 31-37° С; тв. 160-280 г/см)	—	28,0-26,0	—	—	28,0-26,0	—
Пластифицированный саломас, вид 2, марка 2-3 (Т. пл. 29-34° С; тв. 40-90 г/см)	—	—	28,0-26,0	—	—	28,0-26,0
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	20,91-16,46	29,91-15,46	19,91-11,46	21,05-16,75	30,05-15,75	20,05-11,75
Красители	0,10-0,20	0,10-0,20	0,10-0,20	0,10-0,20	0,10-0,20	0,10-0,20
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф; МД	0,10-0,30	0,10-0,30	0,10-0,30	0,10-0,30	0,10-0,30	0,10-0,30
Сахар-песок	0,30-0,50	0,30-0,50	0,30-0,50	0,30-0,50	0,30-0,50	0,30-0,50
Соль	0,40-0,50	0,40-0,50	0,40-0,50	0,40-0,50	0,40-0,50	0,40-0,50
Молоко коровье цельное	4,5-9,0	4,5-9,0	4,5-9,0	—	—	—
Молоко коровье нежирное	—	—	—	4,5-9,0	4,5-9,0	4,5-9,0
Вода	12,69-8,04	12,69-8,04	12,69-8,04	12,55-7,75	12,55-7,55	12,55-7,75
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 3.

1. В маргарин столовый «Эра» разрешается ввод:
 - а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
 - б) пищевого фосфатидного концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;
 - в) до 10% кокосового и пальмоядрового масел за счет частичной замены жидкого растительного масла и саломаса;
 - г) взамен эмульгаторов Т1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,1%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.
 2. Молоко коровье цельное используется:
 - а) при вводе в количестве 7—9%
 - биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;
 - сквашенное методом кислотной коагуляции (учитывается раствор лимонной кислоты в балансе воды);
 - б) при вводе в количестве менее 7%
 - биологически сквашенное молоко.
 3. Молоко коровье нежирное используется:
 - а) при вводе в количестве 7—9%
 - биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;
 - б) при вводе менее 7%
 - биологически сквашенное молоко.
 4. Ароматизаторы вводятся в следующих условиях:
 - а) в обязательном порядке при использовании молока цельного и нежирного менее 7%, а также при использовании цельного молока, сквашенного методом кислотной коагуляции;
 - б) разрешается ввод при использовании цельного и нежирного молока в количестве 7—9%.
- Дозировка ароматизаторов:
- отечественных — согласно технологической инструкции;
- импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки ароматизатора.

Маргарин сливочный
ГОСТ 240—72

Наименование компонентов	Содержание компонентов по				
	1	2	3	4	5
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С, тв. 160—280 г/см)	48,00— 63,00	40,00— 55,00	32— 40,00	—	38,00— 20,00
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5, рецептура 1 (Т. пл. 24—32° С; тв. 40—90 г/см)	—	—	24,0— 26,0	—	—
Универсальная жировая смесь, варианты 1—4	—	—	—	73,18— 71,94	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 3 (Т. пл. 34—43° С; тв. 130—450 г/см)	—	—	—	—	15,00— 28,00
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 2 (Т. пл. 34—38° С; тв. 160—450 г/см)	—	—	—	—	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 33—34° С; тв. 220—280 г/см)	—	—	—	—	—
Масло сливочное коровье	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
Масло кокосовое или пальмовое	—	6,00— 8,00	—	—	—
Масло пальмовое	—	—	—	—	—
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	25,58— 10,14	27,58— 10,14	17,58— 7,14	0,40— 1,20	20,58— 25,14
Красители	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30

Рецептура 4
РЦ 18-17-18—80
Группа Н 61

вариантам рецептур, %									
6	7	8	9	10	11	12	13	14	
—	—	48,00— 63,00	40,00— 55,00	32— 40,00	—	38,00— 20,00	—	—	—
—	—	—	—	24— 26,0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	73,40— 72,20	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	15,00— 28,00	—	—	—
53,00— 45,00	—	—	—	—	—	—	53,00— 45,00	—	—
—	50,00— 53,00	—	—	—	—	—	—	50,00— 53,00	—
10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
—	—	—	6,00— 8,00	—	—	—	—	—	—
—	15,00 10,00	—	—	—	—	—	—	15,00— 10,00	—
20,58— 28,14	8,63— 10,34	25,80— 10,40	27,80— 10,40	17,80— 7,40	0,40— 1,20	20,80— 25,50	20,80— 28,40	8,85— 10,60	—
0,10— 0,30	0,05— 0,10	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,05— 0,10	—

Наименование компонентов	1	2	3	4	5
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30
Сахар-песок	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50
Соль	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50
Молоко коровье цельное . .	7,00— 8,00	7,00— 8,00	7,00— 8,00	7,00— 8,00	7,00— 8,00
Молоко коровье нежирное . .	—	—	—	—	—
Вода	8,62— 7,26	8,62— 7,26	8,62— 7,26	8,62— 7,26	8,62— 7,26
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 4.

1. В сливочный маргарин разрешается ввод:
 - а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
 - б) пищевого фосфатидного концентрата в количестве до 0,3% к маргарину
 - в) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов в количестве до 0,3% к маргарину
2. Рецептура на маргарин сливочный дана с учетом ввода коровьего сливочного масла с содержанием жира 82,5% и влаги не более 16%. При вводе в маргарин 10% коровьего сливочного масла с меньшим содержанием жира и повышенной влажностью (масла «Любительское» и «Крестьянское») необходимо произвести корректировку рецептуры по содержанию жира и влаги за счет увеличения ввода количества жира и уменьшения ввода количества воды.
3. В сливочный маргарин вводится молоко коровье цельное и нежирное

Рецептура 4 (продолжение)

	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30	0,10— 0,30
	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50
	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50	0,30— 0,50
	7,00— 8,00	7,00— 8,00	—	—	—	—	—	—	—
	—	—	7,00— 8,00	7,00— 8,00	7,00— 8,00	7,00— 8,00	7,00— 8,00	7,00— 8,00	7,00— 8,00
	8,62— 7,26	8,62— 7,26	8,40— 7,00	8,40— 7,00	8,40— 7,00	8,40— 7,00	8,40— 7,00	8,40— 7,00	8,40— 7,00
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25	82,25

за счет общего содержания жира; церидов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя содержание жира и повышенной влажностью (масла «Любительское» и «Крестьянское») необходимо произвести корректировку рецептуры по содержанию жира и влаги за счет увеличения ввода количества жира и уменьшения ввода количества воды.

биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1.

Маргарин сливочный «Новый»
ГОСТ 240—72

Рецептура 5

РЦ 18-17-99—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонен- тов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1—1 рецептура 1 (Т. пл. 31—34°С; тв. 160—280 г/см)	43,00—53,00	48,00—58,00
Масло кокосовое или пальмоядровое	10,00	—
Масло растительное жидкое	20,64—10,43	25,64—15,43
Масло коровье сливочное	10,00	10,00
Красители	0,1—0,30	0,1—0,30
Молоко коровье сухое обезжиренное	0,83	0,83
Сахар-песок	0,30—0,50	0,30—0,50
Соль	0,30—0,40	0,30—0,40
Натрий фосфорнокислый двузамещенный	0,07	0,07
Натрий лимоннокислый трехзамещенный	0,01	0,01
Молоко коровье цельное (сквашенное)	8,00—8,50	8,00—8,50
Вода	6,75—5,96	6,75—5,96
Итого:	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока и сливочного масла	82,25	82,25

Примечание

1. В маргарин сливочный «Новый» разрешается ввод:
а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
б) пищевого фосфатидного концентрата до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира.

2. Рецепт на маргарин сливочный «Новый» дана с учетом ввода коровьего сливочного масла с содержанием жира 82,5% и влаги не более 16,0%.

При вводе в маргарин 10% коровьего сливочного масла с меньшим содержанием жира и повышенным количеством влаги (масло «Любительское», «Крестьянское») необходимо произвести корректировку рецептуры по содержанию жира и влаги за счет увеличения ввода жира и уменьшения ввода воды.

Маргарин бутербродный «Экстра»
ГОСТ 240—72

Рецептура 6

РЦ 18-17-20—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %		
	1	2	3
Саломас, вид 1, марка 1—2, рецептура 1 (Т. пл. 35—36°С; тв. 350—410 г/см)	17,0—15,0	43,0—47,0	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—32°С; тв. 160—220 г/см)	22,80—24,80	—	—
Саломас, вид 1, марка 1—4, рецептура 1 (Т. пл. 18—22°С)	10,00—8,00	—	8,00
Универсальная жировая смесь, варианты 1, 3	—	—	48,07—45,97
Масло кокосовое или пальмоядровое	25,0—26,0	25,0—26,0	25,0—26,0
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	6,70—7,37	13,50—8,17	0,40—1,20
Красители	0,20—0,30	0,20—0,30	0,20—0,30
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,40	0,30—0,40	0,30—0,40
Соль	0,30—0,40	0,30—0,40	0,30—0,40
Молоко коровье цельное	14,0—15,0	14,0—15,0	14,0—15,0
Лимонная кислота	—	0,01—0,02	—
Вода	3,60—2,43	3,59—2,41	3,60—2,43
Витамин «А»	50 ме на 1 г марг.	50 ме на 1 г марг.	50 ме на 1 г марг.
Ароматизаторы	Согласно примечанию		
Итого:	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 6.

1. В маргарин бутербродный «Экстра» вводятся ароматизаторы в количестве:

отечественные — согласно технологической инструкции;
импортные — согласно рекомендации ВНИИЖа в зависимости от марки ароматизатора.

2. Молоко коровье вводится:

варианты 1 и 3 — биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;
вариант 2 — сквашенное методом кислотной коагуляции (раствор лимонной кислоты учитывается в балансе воды).

3. Разрешается ввод:

а) пищевого фосфатидного концентрата и количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;

б) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя содержание жиров в рецептуре.

Маргарин бутербродный «Особый»
ГОСТ 240—72

Рецептура 7
РЦ 18-17-21—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %			
	1	2	3	4
Саломас, вид 1, марка 1—2, рецептура 1 (Т. пл. 35—36° С; тв. 350—410 г/см)	22,0—20,0	22,00—18,00	50,0—45,0	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—32° С; тв. 160—220 г/см)	27,0—29,0	30,0—32,0	—	—
Саломас, вид 1, марка 1—4, рецептура 1 (Т. пл. 18—22° С)	10,0—7,0	—	—	—
Универсальная жировая смесь, варианты 1, 3	—	—	—	63,29—59,97
Масло кокосовое или пальмоядровое	18,0—20,0	18,0—20,0	18,0—20,0	18,0—20,0
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	4,69—5,17	13,69—11,17	13,69—16,17	0,40—1,20
Красители	0,20—0,30	0,20—0,30	0,20—0,30	0,20—0,30
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,40	0,30—0,40	0,30—0,40	0,30—0,40
Соль	0,30—0,40	0,30—0,40	0,30—0,40	0,30—0,40
Молоко коровье цельное	8,0—15,0	8,0—15,0	8,0—15,0	8,0—15,0
Вода	9,41—2,43	9,41—2,43	9,41—2,43	9,41—2,43
Витамин «А»	50 ме на 1 грамм маргарина			
Ароматизаторы	Согласно примечанию			
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 7.

1. В маргарин бутербродный «Особый» вводятся ароматизаторы в количестве:

отечественные — согласно технологической инструкции;
импортные — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки ароматизатора.

2. Молоко коровье вводится биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1.

3. Разрешается вводить:

а) фосфатидного пищевого концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;

б) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

Рецептура 8
Маргарин бутербродный «Славянский»
ГОСТ 240—72

РЦ 18-17-22—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	40,00—48,00
Пластифицированный саломас, вид 2, марка 2—3 (Т. пл. 28—34° С; тв. 40—90 г/см)	24,00—26,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	17,50—7,17
Красители	0,20—0,30
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,40
Соль	0,40—0,50
Лимонная кислота	0,01—0,02
Молоко коровье цельное	14,00—15,00
Витамин «А»	50 ме на 1 г маргарина
Ароматизаторы	Согласно примечанию
Вода	3,49—2,31
Итого:	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25

Примечание к рецептуре 8.

1. В маргарин бутербродный «Славянский» вводятся ароматизаторы в количестве:

отечественные — согласно технологической инструкции;
импортные — согласно рекомендации ВНИИЖ, в зависимости от марки ароматизатора.

2. Молоко коровье вводится сквашенное методом кислотной коагуляции (раствор лимонной кислоты учитывается в балансе воды).

3. Разрешается вводить: а) фосфатидного пищевого концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;

б) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,1%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

Маргарин столовый «Российский»
ГОСТ 240—72

Рецептура 9

РЦ 18-17-23—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %			
	1	2	3	4
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34°С; тв. 160—280 г/см)	56,0—46,0	—	56,00—46,00	—
Универсальная жировая смесь, варианты 1, 3	—	61,63—60,39	—	61,85—60,65
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	6,03—15,59	0,40—1,20	6,25—15,85	0,40—1,20
Масло кокосовое или пальмоядровое	10,00	10,00	10,00	10,00
Масло коровье топленое	10,00	10,00	10,00	10,00
Красители	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
Соль	0,40—0,50	0,40—0,50	0,40—0,50	0,40—0,50
Молоко коровье цельное	7,00—8,00	7,00—8,00	—	—
Молоко коровье нежирное	—	—	7,00—8,00	7,00—8,00
Вода	10,07—8,81	10,07—8,81	9,85—8,55	9,85—8,55
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока и коровьего топленого масла	82,25	82,25	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 9.

1. В маргарин столовый «Российский» разрешается вводить:
 - а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
 - б) пищевого фосфатидного концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;
 - в) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

2. Молоко коровье вводится биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1.

Рецептура 10

Маргарин столовый «Любительский»
ГОСТ 240—72

РЦ 18-17-24—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %			
	1	2	3	4
Саломас, вид 1, марка 1—1, рец. 1 (Т. пл. 31—34°С; тв. 160—280 г/см)	48,00—52,00	—	48,00—52,00	—
Универсальная смесь жиров, варианты 1, 3	—	63,18—56,94	—	63,40—57,20
Масло кокосовое или пальмоядровое	10,00—15,00	10,00—15,00	10,00—15,00	10,00—15,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	15,58—6,14	0,40—1,20	15,80—6,40	0,40—1,20
Масло коровье сливочное	10,00	10,00	10,00	10,00
Красители	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
Соль	1,00—1,20	1,00—1,20	1,00—1,20	1,00—1,20
Молоко коровье цельное	7,00—8,00	7,00—8,00	—	—
Молоко коровье нежирное	—	—	7,00—8,00	7,00—8,00
Вода	7,92—6,56	7,92—6,56	7,70—6,30	7,70—6,30
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока и коровьего сливочного масла	82,25	82,25	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 10.

1. В маргарин столовый «Любительский» разрешается вводить:
 - а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
 - б) фосфатидного пищевого концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;
 - в) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

2. Молоко коровье вводится биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1.

3. Рецептатура маргарина дана из расчета ввода масла коровьего сливочного с содержанием жира 82,5% и влаги не более 16,0%. При вводе в маргарин коровьего сливочного масла с уменьшенным содержанием жира и увеличенным количеством влаги (масло «Любительское», «Крестьянское») необходимо произвести корректировку рецептуры по содержанию жира и влаги за счет увеличения ввода количества жира и уменьшения ввода количества воды.

Рецептура 11

РЦ 18-17-25—80
Группа Н 61

Маргарин кондитерский молочный
ГОСТ 240—72

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	61,00—53,00	61,00—53,00
Масло кокосовое или пальмоядровое	12,00—16,00	12,00—16,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	8,70—12,37	9,15—12,85
Красители	0,00—0,10	0,00—0,10
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,40	0,30—0,40
Молоко коровье цельное	14,00—15,00	—
Молоко коровье нежирное	—	14,00—15,00
Вода	3,90—2,83	3,45—2,35
Итого:	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 11.

1. В маргарин молочный кондитерский молоко коровье вводится:

- а) молоко коровье цельное
 - биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;
 - сквашенное методом кислотной коагуляции (раствор лимонной кислоты учитывается в балансе воды);
- б) молоко коровье нежирное
 - биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1.

2. Ароматизаторы вводятся в следующих условиях:

- а) в обязательном порядке при использовании цельного молока, сквашенного методом кислотной коагуляции;
- б) разрешается ввод ароматизаторов при использовании коровьего молока биологически сквашенного и свежего в соотношении 1:1.

3. Разрешается ввод:

- а) пищевого фосфатидного концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;
- б) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

Рецептура 12

Маргарин кондитерский сливочный
ГОСТ 240—72

РЦ 18-17-26—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	53,00—45,00	53,00—45,00
Масло кокосовое или пальмоядровое	12,00—16,00	12,00—16,00
Масло коровье сливочное	10,00	10,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	8,68—12,34	8,90—12,60
Красители	0,00—0,10	0,00—0,10
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,40	0,30—0,40
Молоко коровье цельное	7,00—8,00	7,00—8,00
Молоко коровье нежирное	—	8,70—7,60
Вода	8,92—7,86	—
Итого:	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока и сливочного масла	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 12.

1. В маргарин кондитерский сливочный молоко коровье вводится биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1.

2. Рецептатура на маргарин кондитерский сливочный дана из расчета ввода коровьего сливочного масла с содержанием жира 82,5% и влаги не более 16,0%. При вводе в маргарин 10% коровьего сливочного масла с уменьшенным содержанием жира и увеличенным количеством влаги (масло «Любительское», «Крестьянское») необходимо произвести корректировку рецептуры за счет увеличения ввода количества жира и уменьшения ввода количества воды.

3. Разрешается ввод:

- а) пищевого фосфатидного концентрата в количестве до 0,3% за счет общего содержания жира;
- б) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

Маргарин кондитерский для слоеного теста
ГОСТ 240—72

Рецептура 13

РЦ 18-17-27—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	25,00—29,00	25,00—29,00
Саломас, вид 1, марка 1—2, рецептура 1 (Т. пл. 35—36° С; тв. 350—410 г/см)	16,00—12,00	16,00—12,00
Масло кокосовое или пальмоядровое	12,00—10,00	12,00—10,00
Жир свиной топленый пищевой	11,00—12,00	11,00—12,00
Жир говяжий топленый пищевой	9,00—8,00	9,00—8,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	8,70—10,37	9,15—10,85
Красители	0,00—0,10	0,00—0,10
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,40	0,30—0,40
Соль	0,30—0,40	0,30—0,40
Молоко коровье цельное	14,00—15,00	—
Молоко коровье нежирное	—	14,00—15,00
Вода	3,60—2,43	3,15—1,95
Итого:	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 13.

1. В маргарин кондитерский для слоеного теста молоко коровье вводится биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1.

2. Разрешается ввод:

а) фосфатидного пищевого концентрата до 0,3% за счет общего содержания жира;

б) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя содержание жиров в рецептуре.

Рецептура 14

РЦ 18-17-28—80
Группа Н 61

Жидкий маргарин для хлебопекарной промышленности
ГОСТ 240—72

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас, вид 1, марка 1—2, рецептура 1 (Т. пл. 35—36° С; тв. не менее 350 г/см)	8,00—12,00

Рецептура 14 (продолжение)

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	1,30
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	73,95—69,95
Вода	16,75
Итого:	100,00
В том числе жиров	83,25

Примечание к рецептуре 14.

1. В маргарин жидкий для хлебопекарной промышленности разрешается ввод:

а) ароматизаторов (по требованию потребителя) в количестве:

— отечественных — согласно технологической инструкции;

— импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки ароматизатора;

б) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,5% + 0,5% пищевого фосфатидного концентрата, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

Рецептура 15

Маргарин безмолочный
ГОСТ 240—72

РЦ 18-17-29—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %		
	1	2	3
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	57,00—70,00	41,00—19,00	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 3 (Т. пл. 34—43° С; тв. 130—450 г/см)	—	21,00—33,00	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 2 (Т. пл. 34—38° С; тв. 160—450 г/см)	—	—	58,00—50,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	25,60—12,30	20,60—30,30	24,60—32,30
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
Соль	0,70—0,40	0,70—0,40	0,70—0,40
Вода	16,30—16,40	16,30—16,40	16,30—16,40
Красители	0,00—0,10	0,00—0,10	0,00—0,10
Итого:	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров	82,70	82,70	82,70

Примечание к рецептуре 15.

1. В маргарин безмолочный разрешается ввод:

а) ароматизаторов в количестве:

отечественных — согласно технологической инструкции;

импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки ароматизатора;

б) фосфатидного пищевого концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;

в) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

Рецептура 16

Маргарин шоколадный молочный
ГОСТ 240—72

РЦ 18-17-30—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—32,5° С; тв. 220—240 г/см)	45,00—40,00	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	—	43,00—39,00
Масло кокосовое или пальмоядровое	—	10,00—5,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	15,89—20,59	7,89—16,59
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,50—0,80	0,50—0,80
Сахар-песок	18,00	18,00
Какао-порошок	2,50	2,50
Ванилин	0,01	0,01
Молоко коровье цельное	18,10	18,10
Итого:	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока и какао-порошка	62,20	62,20

Примечание к рецептуре 16.

1. В маргарин шоколадный молочный разрешается ввод:

а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;

б) фосфатидного пищевого концентрата до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира;

в) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,30—0,40%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

2. В маргарин молоко коровье вводится в свежем виде.

3. Рецептура маргарина молочного шоколадного дана из расчета содержания жира в какао-порошке 9%. При введении какао-порошка с другим содержанием жира необходимо произвести корректировку рецептуры по содержанию жира за счет изменения ввода количества жира,

Рецептура 17

Маргарин шоколадный сливочный
ГОСТ 240—72

РЦ 18-17-31—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—32,5° С; тв. 220—240 г/см)	37,00—32,00	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	—	31,00—35,00
Масло коровье сливочное	10,00	10,00
Масло кокосовое или пальмоядровое	—	10,00—5,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	15,70—20,40	11,70—12,40
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,50—0,80	0,50—0,80
Сахар-песок	18,00	18,00
Какао-порошок	2,50	2,50
Ванилин	0,01	0,01
Молоко коровье цельное	16,29	16,29
Итого:	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока, коровьего сливочного масла и какао-порошка	62,20	62,20

Примечание к рецептуре 17.

1. В маргарин шоколадный сливочный разрешается ввод:

а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;

б) фосфатидного пищевого концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего количества жира;

в) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,30—0,40%, корректируя соответственно содержание жиров в рецептуре.

2. В маргарин шоколадный сливочный молоко вводится в свежем виде.

3. Рецептура маргарина шоколадного сливочного дана из расчета использования какао-порошка с содержанием жира 9%.

При введении какао-порошка с другим содержанием жира необходимо произвести корректировку рецептуры по содержанию жира за счет изменения ввода количества жира.

4. Рецептура на маргарин шоколадный сливочный дана с учетом ввода масла коровьего сливочного с содержанием жира 82,5% и влаги не более 16,0%.

При вводе в маргарин 10% масла коровьего сливочного с уменьшенным вводом жира и увеличенным количеством влаги (масло «Любительское», «Крестьянское») необходимо произвести корректировку рецептуры по содержанию жира за счет увеличения ввода количества жира и уменьшения ввода количества воды.

Маргарин шоколадный «Новый»
ГОСТ 240—72

Рецептура 18

РЦ 18-17-32—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—32,5° С; тв. 220—240 г/см)	45,00—40,00	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	—	43,00—39,00
Масло кокосовое или пальмоядровое	—	10,00—5,00
Масло растительное жидкое	16,59—21,57	24,79—17,57
Сахар-песок	18,00	18,00
Какао-порошок	2,50	2,50
Натрий лимоннокислый трехзамещенный	0,01	0,01
Натрий фосфорнокислый двузамещенный	0,07	0,07
Ванилин	0,01	0,01
Молоко коровье сухое обезжиренное	0,90	0,90
Молоко коровье цельное	12,00—12,50	12,00—12,50
Вода	4,92—4,44	4,92—4,44
Итого:	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока и какао-порошка	62,20	62,20

Примечание к рецептуре 18.

- В маргарин шоколадный «Новый» разрешается ввод:
 - витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
 - фосфатидного пищевого концентрата в количестве до 0,3% к маргарину за счет общего содержания жира.
- В маргарин шоколадный «Новый» молоко вводится в свежем виде.
- Рецептура маргарина дана из расчета использования какао-порошка с содержанием жира 9%. При вводе какао-порошка с другим содержанием жира необходимо произвести корректировку рецептуры по содержанию жира за счет изменения ввода количества жира.

РЕЦЕПТУРЫ МАРГАРИНОВ,
ВЫПУСКАЕМЫХ ПО ТЕХНИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ

Рецептура 19

Маргарин столовый «Ленинградский»
ТУ 18-17/47—77

РЦ 18-17-33—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %			
	1	2	3	4
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5, рецептура 1 (Т. пл. 31—33° С; тв. 90—120 г/см)	81,51—80,26	—	81,65—80,55	—
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5, рецептура 1 (Т. пл. 24—32° С; тв. 40—90 г/см)	—	24,00—26,0	—	24,00—26,0
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	—	40,00—48,00	—	40,00—48,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	0,40—1,20	17,91—7,46	0,40—1,20	18,05—7,75
Красители	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
Соль	0,40—0,60	0,40—0,60	0,40—0,60	0,40—0,60
Молоко коровье цельное	4,50—9,00	4,50—9,00	4,50—9,00	4,50—9,00
Молоко коровье нежирное	—	—	—	—
Вода	12,69—7,94	12,69—7,94	12,55—7,65	12,55—7,65
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 19.

1. В маргарин столовый «Ленинградский» разрешается ввод:

а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;

б) пищевого фосфатидного концентрата в количестве до 0,3% к маргариину за счет общего содержания жира;

в) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, корректируя в рецептуре содержание жиров.

2. Молоко коровье цельное используется:

а) при вводе в количестве 7—9%

— биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;

— сквашенное методом кислотной коагуляции (учитывается раствор лимонной кислоты в балансе воды);

б) при вводе в количестве менее 7%

— биологически сквашенное молоко.

3. Молоко коровье нежирное используется:

а) при вводе в количестве 7—9%

— биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;

б) при вводе менее 7%

— биологически сквашенное молоко.

4. Ароматизаторы.

Вводятся в следующих условиях:

а) в обязательном порядке при использовании молока цельного и нежирного менее 7%, а также при использовании цельного молока, сквашенного методом кислотной коагуляции;

б) разрешается ввод при использовании цельного и нежирного молока в количестве 7—9%.

Дозировка ароматизаторов:

отечественных — согласно технологической инструкции;

импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки ароматизатора.

Наименование компонентов	Содержание компонентов по		
	1	2	3
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т.пл. 31—34°С; тв. 160—280 г/см)	62,0—50,0	45,0—33,0	34,0—12,0
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5, рецептура 1 (Т.пл. 24—32°С; тв. 40—90 г/см)	—	24,0—26,0	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 3 (Т.пл. 34—43°С; тв. 130—450 г/см)	—	—	35,0—42,0
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 2 (Т.пл. 34—38°С; тв. 160—450 г/см)	—	—	—
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	12,64—24,07	5,64—15,07	5,64—20,07
Красители	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,35—0,60	0,35—0,60	0,35—0,60
Сахар-песок	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
Соль	0,40—0,70	0,40—0,70	0,40—0,70
Молоко коровье цельное	5,00—12,00	5,00—12,00	5,00—12,00
Молоко коровье нежирное	—	—	—
Вода	19,21—11,93	19,21—11,93	19,21—11,93
Итого:	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	75,25	75,25	75,25

Примечание к рецептуре 20.

1. В маргарин «Городской» разрешается вводить:

- а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
- б) пищевого фосфатидного концентрата в количестве до 0,3% к маргарину;
- в) до 10% кокосового и пальмоядрового масел за счет частичной замены;
- г) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моно в рецептуре содержание жиров.

2. Молоко коровье цельное и нежирное используется:

- а) при вводе в количестве 8—12% — биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;
- б) при вводе в количестве менее 8% — биологически сквашенное молоко.

3. Ароматизаторы.

Вводятся в следующих условиях:

- а) в обязательном порядке при использовании молока цельного и нежирного;
- б) разрешается вводить при использовании цельного и нежирного молока.

Дозировка ароматизаторов:

отечественных — согласно технологической инструкции;

импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки

вариантам рецептур, %				
4	5	6	7	8
—	62,0—50,0	45,0—33,0	34,0—12,0	—
—	—	24,0—26,0	—	—
—	—	—	35,0—42,0	—
64,0—39,0	—	—	—	64,0—39,0
10,64—35,07	12,80—24,45	5,80—15,45	5,30—20,45	10,80—35,45
0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20
0,35—0,60	0,35—0,60	0,35—0,60	0,35—0,60	0,35—0,60
0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
0,40—0,70	0,40—0,70	0,40—0,70	0,40—0,70	0,40—0,70
5,00—12,00	—	—	—	—
19,21—11,93	5,00—12,00 19,05—11,55	5,00—12,00 19,05—11,55	5,00—12,00 19,05—11,55	5,00—12,00 19,05—11,55
100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
75,25	75,25	75,25	75,25	75,25

за счет общего содержания жира;

растительного жидкого масла и саломаса;

глицеридов (МГД) в количестве 0,15—0,30%, соответственно корректируя

ного — менее 8%;

в количестве 8—12%.

ароматизатора.

Маргарин столовый «Радуга»
ТУ 18-17/41—76

Наименование компонентов	Содержание компонентов по		
	1	2	3
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	28,0—38,0	—	40,0—50,0
Саломас, вид 2, марка 2—1 (А) (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	—	64,0—54,0	—
Саломас, вид 2, марка 2—2 (Б) (Т. пл. 31—37° С; тв. 160—280 г/см)	24,0—26,0	—	12,0—13,0
Пластифицированный саломас, вид 2, марка 2—3 (Т. пл. 29—34° С; тв. 40—90 г/см)	—	—	—
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	22,64—10,07	10,64—20,07	22,64—11,07
Красители	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,35—0,60	0,35—0,60	0,35—0,60
Сахар-песок	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
Соль	0,40—0,70	0,40—0,70	0,40—0,70
Молоко коровье цельное	5,0—12,0	5,0—12,0	5,00—12,00
Молоко коровье нежирное	—	—	—
Вода	19,21—11,93	19,21—11,93	19,21—11,93
Итого:	100,0	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	75,25	75,25	75,25

Примечание к рецептуре 21.

1. В маргарин столовый «Радуга» разрешается вводить:
 - а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
 - б) фосфатидного пищевого концентрата до 0,3% к маргариину за счет
 - в) до 10% кокосового и пальмоядрового масел за счет частичной замены
 - г) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моно
- в рецептуре содержание жиров.
2. Молоко коровье цельное и нежирное используется:
 - а) при вводе в количестве 8—12%
 - биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1;
 - б) при вводе менее 8%
 - биологически сквашенное молоко.
3. Ароматизаторы.

Вводятся в следующих условиях:

 - а) в обязательном порядке при использовании цельного и нежирного
 - б) разрешается вводить ароматизаторов при использовании цельного и нежирного

Дозировка ароматизаторов:

 - отечественных — согласно технологической инструкции;
 - импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки

Рецептура 21
РЦ 18-17-35—80
Группа Н 61

вариантам рецептур, %				
4	5	6	7	8
36,0—40,0	28,0—38,0	—	40,00—50,00	36,0—40,0
—	—	64,0—54,0	—	—
—	24,0—26,0	—	12,00—13,00	—
24,0—26,0	—	—	—	24,0—26,0
14,64—8,07	22,80—10,45	10,80—20,45	22,80—11,45	14,80—8,45
0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20	0,10—0,20
0,35—0,60	0,35—0,60	0,35—0,60	0,35—0,60	0,35—0,60
0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
0,40—0,70	0,40—0,70	0,40—0,70	0,40—0,70	0,40—0,70
5,00—12,00	—	—	—	5,00—12,00
—	5,00—12,00	5,00—12,00	5,00—12,00	—
19,21—11,93	19,05—11,55	19,05—11,55	19,05—11,55	19,05—11,55
100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
75,25	75,25	75,25	75,25	75,25

общего содержания жира;
жидкого растительного масла и саломаса;
глицеридов (МГД) в количестве 0,15—0,30%, соответственно корректируя

молока менее 8%;
ного молока в количестве 8—12%.

ароматизатора.

Наименование компонентов	Содержание компонентов по		
	1	2	3
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34°С; тв. 160—280 г/см)	56,00—45,00	43,00—33,00	54,00—40,00
Саломас, вид 1, марка 1—2, рецептура 1 (Т. пл. 34—36°С; тв. 350—450 г/см)	—	18,00—12,00	—
Саломас, вид 1, марка 1—3, рецептура 1 (Т. пл. 35—36°С; тв. 550—600 г/см)	—	—	7,00—5,00
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5, рецептура 1 (Т. пл. 24—32°С; тв. 40—90 г/см)	—	—	—
Масло кокосовое или пальмоядровое	10,00	—	—
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	5,28—15,87	10,28—25,87	10,28—25,87
Красители	0,20—0,30	0,20—0,30	0,20—0,30
Эмульгаторы Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,50—0,70	0,50—0,70	0,50—0,70
Сахар-песок	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
Соль	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
Молоко коровье цельное	8,50—12,00	8,50—12,00	8,50—12,00
Молоко коровье нежирное	—	—	—
Вода	18,92—15,13	18,92—15,13	18,92—15,13
Итого:	100,00	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	72,25	72,25	72,25

Примечание к рецептуре 22.

- В маргарин «Солнечный» молоко коровье вводится биологически свав.
- В маргарин «Солнечный» разрешается ввод:
 - витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
 - ароматизаторов в количестве:
 - отечественных — согласно технологической инструкции;
 - импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от вида
 - фосфатидного пищевого концентрата до 0,3% за счет общего содержания
 - взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моно в рецептуре содержание жиров.

вариантам рецептур, %				
4	5	6	7	8
36,00—43,00	56,00—45,00	43,00—33,00	54,00—40,00	36,00—43,00
—	—	18,00—12,00	—	—
—	—	—	7,00—5,00	—
21,0—23,0	—	—	—	21,0—23,0
—	10,00	—	—	—
14,28—4,87	5,55—16,25	10,55—26,25	10,55—26,25	14,55—5,25
0,20—0,30	0,20—0,30	0,20—0,30	0,20—0,30	0,20—0,30
0,50—0,70	0,50—0,70	0,50—0,70	0,50—0,70	0,50—0,70
0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50	0,30—0,50
8,50—12,00	—	—	—	—
—	8,50—12,00	8,50—12,00	8,50—12,00	8,50—12,00
18,92—15,13	18,65—14,75	18,65—14,75	18,65—14,75	18,65—14,75
100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
72,25	72,25	72,25	72,25	72,25

жениое и свежее в соотношении 1:1.

ароматизатора;
жания жира;
глицеридов (МГД) в количестве 0,25—0,35%, соответственно корректируя

Рецептура 23

Диетический маргарин «Здоровье»
ТУ 18-17/44—76

РЦ 18-17-37—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Пластифицированный саломас, вид 2, марка 2—3, рецептура 2 (Т. пл. 29—34° С; тв. 40—90 г/см)	79,50—78,87	
Масло растительное жидкое для растворения эмульгатора и фосфатидного пищевого концентрата	1,60—2,00	
Красители пищевые	0,20—0,30	
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,20	
Концентрат фосфатидный пищевой	0,40	
Сахар-песок	0,15—0,20	
Соль	0,15—0,20	
Молоко коровье цельное	14,00—15,00	
Лимонная кислота	0,01—0,02	
Ароматизаторы	Согласно примечанию	
Витамин «А»	100 000 ме на 1 кг маргарина	
Витамин «Е»	300 мг на 1 кг маргарина	
Вода	3,98—2,81	
Итого	100,00	
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	

Примечание к рецептуре 23.

1. В диетический маргарин «Здоровье» вводится:

а) молоко коровье, сквашенное методом кислотной коагуляции (раствор лимонной кислоты учитывается в балансе воды).

2. Ароматизаторы в количестве:

отечественные — согласно технологической инструкции;

импортные — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки ароматизатора.

3. Взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД разрешается вводить дистиллированные моноглицериды (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

Рецептура 24

Маргарин наливной «Солнышко»
ТУ 18-17/21—73

РЦ 18-17-38—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 180—220 г/см)	36,00—33,0	28,00—18,00
Саломас, вид 1, марка 1—2, рецептура 1 (Т. пл. 35—36° С; тв. 350—450 г/см)	—	10,00—15,00
Саломас, вид 1, марка 1—3, рецептура 1 (Т. пл. 35—36° С; тв. 550—600 г/см)	4,50—6,00	—
Масло кокосовое	10,00	10,00
Масло растительное, жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	30,80—32,07	33,30—38,07
Концентрат фосфатидный пищевой	0,20	0,20
Красители пищевые	0,20—0,30	0,20—0,30
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,20	0,10—0,20
Соль	0,20—0,30	0,20—0,30
Молоко коровье цельное	14,00—15,00	14,00—15,00
Вода	4,00—2,93	4,00—2,93
Итого:	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 24.

1. В маргарин «Солнышко» разрешается вводить:

а) витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;

б) ароматизаторов в количестве:

отечественных — согласно технологической инструкции;

импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки ароматизатора.

в) взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

2. Молоко коровье вводится в маргарин «Солнышко» биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1,

Маргарин для крема
ТУ 18-17/26—75

Рецептура 25

РЦ 18-17-39—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т.пл. 31—34° С; тв. 160—220 г/см)	27,00—29,00	31,00—34,00
Саломас, вид 1, марка 1—2, рецептура 1 (Т.пл. 35—36° С; тв. 350—450 г/см)	17,00—15,00	23,00—18,00
Саломас, вид 1, марка 1—4 (Т.пл. 18—22° С)	10,00—8,00	—
Масло кокосовое или пальмоядровое	20,00—21,00	15,00—18,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора	7,67—8,34	12,67—11,34
Красители	0,00—0,10	0,00—0,10
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,10—0,30	0,10—0,30
Сахар-песок	0,30—0,40	0,30—0,40
Молоко коровье цельное	15,00—16,00	15,00—16,00
Вода	2,93—1,86	2,93—1,86
Итого:	100,00	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25	82,25

Примечание к рецептуре 25.

- В маргарин для крема разрешается ввод:
 - витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г маргарина;
 - ароматизаторов в количестве:
 - отечественных — согласно технологической инструкции;
 - импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки ароматизатора;
 - взамен эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД — дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,05—0,10%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.
- Молоко коровье вводится в маргарин для крема биологически сквашенное и свежее в соотношении 1:1.

Рецептура 26

Маргарин жидкий молочный
для кондитерской промышленности
ТУ 18-17/36—75

РЦ 18-17-40—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т.пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	51,38
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения эмульгатора и фосфатидного концентрата	30,00
Эмульгаторы: Т-1, Т-2, Т-Ф, МД	0,30
Фосфатидный концентрат пищевой	0,30
Сахар-песок	0,30—0,50
Соль	0,40—0,60
Молоко коровье цельное (биологически сквашенное)	4,00
Молоко коровье цельное свежее	4,50
Вода	8,82—8,42
Итого:	100,00
В том числе жиров, включая жир молока	82,25

Примечание к рецептуре 26.

- Взамен 0,3% эмульгаторов Т-1, Т-2, Т-Ф и МД, предусмотренных рецептурой, разрешается ввод дистиллированных моноглицеридов (МГД) в количестве 0,2%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

**РЕЦЕПТУРЫ ЖИРОВ КОНДИТЕРСКИХ, КУЛИНАРНЫХ
И ХЛЕБОПЕКАРНЫХ, ВЫПУСКАЕМЫХ ПО ОСТу 18-197—74**

Жир кондитерский для печенья
ОСТ 18-197—74

Рецептура 1
РЦ 18-17-41—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	74,0—72,0
Жир говяжий топленый пищевой	11,5—12,5
Жир свиной топленый пищевой	11,5—12,5
Концентрат фосфатидный пищевой	3,00
Итого:	100,0

Примечание: допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР.

Жир кондитерский для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов
ОСТ 18-197—74

Рецептура 2
РЦ 18-17-42—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас, вид 1, марка 1—3, рецептура 1 (Т. пл. 35—36,5° С, тв. не менее 550 г/см)	100,00
Итого:	100,00

Примечание: допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР.

Жир кондитерский для вафельных и прохладительных начинок
ОСТ 18-197—74

Рецептура 3
РЦ 18-17-43—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	60,00—80,00
Масло кокосовое или пальмоядровое	40,00—20,00
Итого:	100,00

Примечание: допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР.

Твердый кондитерский жир на основе
пластифицированного саломаса
ОСТ 18-197—74

Рецептура 4

РЦ 18-17-44—86
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас пластифицированный, вид 1 Марка 1—6 Марка 1—7 (в любых соотношениях)	100,00
Итого:	100,00

Примечание: допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР.

Жир кондитерский для кексов
ОСТ 18-197—74

Рецептура 5

РЦ 18-17-45—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас, вид 1, марка 1—3 (Т. пл. не более 36,5° С, тв. 550—600 г/см)	18,40—20,30
Масло растительное жидкое	81,00—79,00
Эмульгаторы: Т-2, МГД	0,50
Красители	0,10—0,20
Итого:	100,0

Примечание: 1. допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР;

2. в жир кондитерский для кексов вводятся ароматизаторы ВНИИЖ-5 и ВНИИЖ-7 (в соотношении 1:1) в количестве 50—60 г/т.

Жир для хлебобулочных изделий
(с фосфатидами)
ОСТ 18-197—74

Рецептура 6

РЦ 18-17-46—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	61,00—66,00
Масло растительное жидкое, в том числе для растворения фосфатидного пищевого кон- центрата	22,00—17,00
Концентрат фосфатидный пищевой	17,00
Итого:	100,00

Примечание: допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР.

Жир жидкий для хлебопекарной
промышленности
ОСТ 18-197—74

Рецептура 7

РЦ 18-17-47—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %				
	1	2	3	4	5
Саломас, вид 1, марка 1—2 (Т. пл. 35—36° С; тв. 350— 450 г/см)	12,00— 14,00	—	—	—	—
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5, рецепту- ры 1, 3, 4 (Т. пл. 16—25° С)	—	100,00	99,80— 97,00	—	—
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5, рецепту- ры 1, 2 (Т. пл. 25—32° С)	—	—	—	40,00— 60,00	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 3 (Т. пл. 34—43° С; тв. 130—450 г/см)	—	—	—	—	14,00— 12,00
Концентрат фосфатидный пи- щевой	—	—	0,20— 3,0	—	—
Эмульгатор Т-2	3,00— 1,50	—	—	—	1,50— 3,00
Масло растительное жидкое	85,00— 84,50	—	—	60,00— 40,00	84,50— 85,00
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Примечание к рецептуре 8.

В жир жидкий для хлебопекарной промышленности разрешается ввод:

а) ароматизаторов (по требованию потребителя) в количествах:
отечественных — согласно технологической инструкции;
импортных — согласно рекомендации ВНИИЖ в зависимости от марки
ароматизатора;

б) взамен эмульгатора Т-2 — дистиллированных моноглицеридов (МГД)
в количестве 1%, соответственно корректируя в рецептуре содержание жиров.

Жир кулинарный «Фритюрный»
ОСТ 18-197—74

Рецептура 8

РЦ 18-17-48—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %				
	1	2	3	4	5
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—200 г/см)	100,00	76,00— 74,00	—	—	—

	1	2	3	4	5
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 2 (Т. пл. 34—38°С; тв. 160—450 г/см)	—	—	30,00—50,00	—	—
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5, рецептура 1 (Т. пл. 30—34°С; тв. 90—130)	—	24,00—26,00	—	—	—
Саломас, вид 1, марка 1—4 (Т. пл. 18—25°С)	—	—	—	100,00	—
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5, рецептура 3 (Т. пл. 18—25°С)	—	—	—	—	100,00
Пальмовое масло	—	—	70,00—50,00	—	—

Итого: 100,00 100,00 100,00 100,00 100,00

Примечание: 1. допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР;

2. разрешается ввод витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г жира в варианты 1, 2, 3.

Жир кулинарный «Сало растительное»
ОСТ 18-197—74

Рецептура 9
РЦ 18-17-49—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %			
	1	2	3	4
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1, (Т. пл. 31—34°С; тв. 160—280 г/см)	75,00—85,00	51,00—59,00	—	—
Пластифицированный саломас, вид 1, марка 1—5 (Т. пл. 25—34°С; тв. 40—130 г/см)	—	24,00—26,00	—	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 2 (Т. пл. 34—38°С; тв. 160—450 г/см)	—	—	55,00—75,00	—
Универсальная жировая смесь, варианты 1, 3	—	—	—	100,00
Пальмовое масло	—	—	20,00—15,00	—
Масло растительное жидкое	25,00—15,00	25,00—15,00	25,00—10,00	—
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00

Примечание: 1. допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР;

2. разрешается ввод витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г жира.

Рецептура 10
РЦ 18-17-50—80
Группа Н 61

Жир кулинарный «Украинский»
ОСТ 18-197—74

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %						
	1	2	3	4	5	6	7
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1, (Т. пл. 31—34°С; тв. 160—280 г/см)	35,00—60,00	0—10	—	—	—	—	35,00—75,00
Саломас, вид 2, марка 2—2(Б) (Т. пл. 31—37°С; тв. 160—280 г/см)	—	50,00—75,00	—	—	—	—	—
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 2 (Т. пл. 34—38°С; тв. 160—450 г/см)	—	—	—	15,00—35,00	—	30,00—35,00	—
Универсальная жировая смесь, варианты 5, 6	—	—	70,00—65,00	—	—	—	—
Жир свиной топленый пищевой	30,00—35,00	15,00—5,00	30,00—35,00	15,00—20,00	30,00—35,00	30,00—35,00	35,00—15,00
Масло пальмовое	—	—	—	65,00—30,00	70,00—65,00	40,00—30,00	—
Масло растительное жидкое	35,00—5,00	35,00—10,00	—	5,00—15,00	—	—	30,00—10,00
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Примечание: 1. допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР;

2. разрешается ввод витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г жира.

Рецептура 11

Жир кулинарный «Белорусский»
ОСТ 18-197-74

РЦ 18-17-51-80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %				
	1	2	3	4	5
Саломас, вид 1, марка 1-1, рецептура 1, (Т. пл. 31-34° С; тв. 160-280 г/см)	35,00-40,00	0-10,00	-	-	75,00-30,00
Саломас, вид 2, марка 2-2(Б) (Т. пл. 31-37° С; тв. 160-280 г/см)	-	50,00-75,00	-	-	-
Саломас, вид 1, марка 1-1, рецептура 2 (Т. пл. 34-38° С; тв. 160-450 г/см)	-	-	-	75,00-45,00	-
Универсальная жировая смесь, варианты 5, 6	-	-	70,00-65,00	-	-
Жир говяжий топленый пищевой	30,00-35,00	15,00-5,00	30,00-35,00	15,00	15,00-35,00
Масло растительное жидкое	35,00-25,00	35,00-10,00	-	10,00-40,00	10,00-35,00
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Примечание: 1. допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР;
2. разрешается ввод витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г жира.
3. в варианте 2 рецептуры набор жирового сырья должен обеспечить содержание животного жира 30-35%.

Рецептура 12

Жир кулинарный «Прима»
ОСТ 18-197-74

РЦ 18-17-52-80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 2, марка 2-2(Б) (Т. пл. 31-37° С; тв. 160-280 г/см)	70,00-100,00	45,00-55,00
Пластифицированный саломас, вид 2, марка 2-3, рецептура 1 (Т. пл. 31-35°; тв. 100-130 г/см)	-	30,00-32,00
Масло растительное жидкое	30,00-0,00	25,00-13,00
Итого:	100,00	100,00

Примечание: 1. разрешается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР;
2. допускается ввод витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г жира.

Рецептура 13

Жир кулинарный «Новинка»
ОСТ 18-197-74

РЦ 18-17-53-80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %	
	1	2
Саломас, вид 1, марка 1-1, рецептура 1, (Т. пл. 31-34° С; тв. 160-280 г/см)	40,00-20,00	20,00-0,00
Пластифицированный саломас, вид 2, марка 2-3 (Т. пл. 29-34° С; тв. 40-90 г/см)	60,00-80,00	-
Пластифицированный саломас, вид 2, марка 2-3 (Т. пл. 31-35° С; тв. 100-130 г/см)	-	80,00-100,00
Итого:	100,00	100,00

Примечание: 1. допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР;
2. разрешается ввод витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г жира.

Жир кулинарный «Восточный»
ОСТ 18-197-74

Рецептура 14

РЦ 18-17-54-80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %			
	1	2	3	4
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34°С; тв. 160—280 г/см)	60,00—70,0	60,00—65,00	—	—
Универсальная жировая смесь варианты 1, 3	—	—	85,0	75,0
Жир бараний топленый пищевой	15,0	15,0	15,0	15,0
Хлопковый пальмитин	—	10,0	—	10,0
Масло растительное жидкое	25,0—15,0	15,0—10,0	—	—
	100,00	100,00	100,00	100,00

Примечание: 1. разрешается ввод витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г жира;

2. допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР.

Рецептура 15

РЦ 18-17-55-80
Группа Н 61

Жир кулинарный «Для плава»
ОСТ 18-197-74

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %					
	1	2	3	4	5	6
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1, (Т. пл. 31—34°С; тв. 160—280 г/см)	45,00—52,00	15,0—14,0	—	—	—	—
Хлопковый пальмитин	—	—	—	86,0—85,0	86,0—85,0	—
Жир бараний топленый пищевой	—	20,0—15,0	14,0—15,0	14,0—15,0	—	—
Жир бараний курдючный	30,00—28,00	—	—	—	14,0—15,0	48,0—52,0
Масло растительное жидкое	25,00—20,00	65,0—71,0	86,0—85,0	—	—	52,0—48,0
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Примечание. допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР.

Жир кулинарный «Маргагуселин»
ОСТ 18-197—74

Рецептура 16

РЦ 18-17-56—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %		
	1	2	3
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (Т. пл. 31—34° С; тв. 160—280 г/см)	45,00—60,00	0,0—20,00	—
Саломас, вид 2, марка 2—2(Б) (Т. пл. 31—37° С; тв. 160—280 г/см)	—	45,00—62,50	—
Универсальная жировая смесь варианты 5, 6	—	—	75,00—70,00
Жир свиной топленый пищевой	25,00—30,00	15,00—5,00	25,00—30,00
Масло растительное жидкое	30,00—10,00	40,00—12,50	—
Итого:	100,00	100,00	100,00

Примечание: 1. допускается ввод антиокислителей в количестве, разрешенном Минздравом СССР;

2. разрешается ввод витамина «А» в количестве 50 ме на 1 г жира;

3. в варианте 2 набор жирового сырья должен обеспечить содержание свиного жира 25—30%.

РЕЦЕПТУРЫ ЖИРОВ,
ВЫПУСКАЕМЫХ ПО ТУ 18-17/31—74

Фритюрный жир «Самарканд»
ТУ 18-17/31—74

Рецептура 17

РЦ 18-17-57—80
Группа Н 61

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам рецептур, %
	1
Саломас, вид 1, марка 1—1, рецептура 1 (из растительных масел и их смесей) Т. пл. 33—34° С; тв. 200—280 г/см	89,70—89,60
Масло растительное жидкое	10,00
Красители	0,30—0,40
Итого:	100,00

Примечание: 1. температура плавления кулинарного жира «Самарканд» 32—34° С;

2. для соблюдения температуры плавления продукта допускается увеличение или уменьшение ввода жидкого растительного масла за счет пищевого саломаса.

Приложение 1
(справочное)

Марки саломасы и пластифицированного саломасы, используемых при
производстве маргариновой продукции

Саломасы	Основные показатели					Исходные жиры и масла	
	Вид	Мар- ка	№ ре- цеп- туры	Т пл., °С	Твердость, г/см (15°)	Наименование	Содержа- ние, %
Саломас	1	1—1	1	31,0—34,0	160—280	Растительные масла, за исключением пальмового и пальмоядрового, кн- товый жир и их смеси в любых соотношениях	100
Саломас	1	1—1	1	34,0—38,0	160—450	Хлопковое масло	100 •
Саломас	1	1—1	2	34,0—38,0	160—450	Пальмовое масло	10—90
Саломас	1	1—1	3	34—43,0	—	Прочие растительные масла	90—10
Саломас	1	1—2	1	34—36,0	130—450	Пальмовое масло	100
Саломас	1	1—3	1	35—37,0	350—450	Растительные масла (за исключением пальмового и пальмоядрового ма- сел), китовый жир и их смеси в любых соотношениях	100
Саломас	1	1—4	1	18—25,0	Не ниже 550 —	Хлопковое, арахисовое масла и их смеси с соевым, подсолнечным маслами	100
Пластифицированный саломас	1	1—5	1	25—34,0	—	Растительные масла, за исключением кокосового, пальмового и пальмо- ядрового и их смеси	100

Саломасы	Основные показатели					Исходные жиры и масла	
	Вид	Мар-ка	№ ре-цеп-туры	Т пл., °C	Твердость, г/см (15°)	Наименование	Содержа-ние, %
Пластифицированный саломас	1	1-5	2	28—34,0	40—130	Подсолнечное, хлопковое, соевое масла и их смеси	25—35
						Частично гидрозированные пальмовое и др. растительные масла и их смеси с Т. пл. 31—34° C	75—65
	1	1-5	3	Не выше 25	Не более 60	Соевое, подсолнечное, хлопковое масла	30—65
Пластифицированный саломас	1	1-5	4	Не выше 25	Не более 60	Пальмовое масло	70—35
Пластифицированный саломас	1	1-5	5	Не выше 25	Не более 60	Хлопковое масло	100
Пластифицированный саломас	1	1-5	4	Не выше 25	Не более 60	Соевое, подсолнечное, хлопковое масла	80
Пластифицированный саломас	1	1-5	5	Не выше 25	Не более 60	Саломас из растительных масел (в том числе пальмового с Т. пл. 39—43° C)	20
Пластифицированный саломас	1	1-5	5	Не выше 25	Не более 60	Масло подсолнечное, соевое	60—80
Пластифицированный саломас	1	1-6	1	34—36	Не менее 750 (20° C)	Пальмовое масло	40—20
Пластифицированный саломас	1	1-7	1	35—37,0	Не менее 700 (20° C)	Масло пальмоядровое	100—70
Пластифицированный саломас	1	1-7	1	35—37,0	Не менее 700 (20° C)	Масло хлопковое, пальмовое	0—30
Пластифицированный саломас	1	1-7	1	35—37,0	Не менее 700 (20° C)	Масло кокосовое	100—70
Пластифицированный саломас	1	1-7	1	35—37,0	Не менее 700 (20° C)	Масло хлопковое, пальмовое	0—30

Саломас	2	2-1 (А)	1	31—34,0	168—280	Растительные масла, за исключением пальмового и пальмоядрового масел	80
Саломас	2	2-2 (Б)	1	31—37,0	160—280	Пищевые топленые животные жиры	20
Пластифицированный саломас	2	2-3	1	28—35,0	40—130	Растительные масла, за исключением пальмового и пальмоядрового масел	60
Пластифицированный саломас	2	2-3	1	28—35,0	40—130	Пищевые топленые животные жиры	40
Пластифицированный саломас	2	2-3	1	28—35,0	40—130	Растительные масла, за исключением пальмового и пальмоядрового масел	45—15
Пластифицированный саломас	2	2-3	1	28—35,0	40—130	Частично гидрозированное пальмовое и др. растительные масла с Т. пл. 31—43° C	20—50
Пластифицированный саломас	2	2-3	1	28—35,0	40—130	Пищевые топленые животные жиры	35
Пластифицированный саломас	2	2-3	1	28—35,0	40—130	Масло подсолнечное	65
Пластифицированный саломас	2	2-3	1	28—35,0	40—130	Говяжий пищевой топленый жир	35

Состав универсальной жировой смеси (для рафинации), используемой для производства маргариновой продукции

Наименование компонентов	Содержание компонентов по вариантам универсальной жировой смеси, %					
	1	2	3	4	5	6
Саломас, вид 1, марка 1-1, рецептура 1 (Т. пл. 31-32° С; тв. 180-220 г/см)	52,00-56,00	49,00-46,00	—	—	42,00-39,00	—
Саломас, вид 1, марка 1-1, рецептура 1 (Т. пл. 32-33° С; тв. 220-250 г/см)	—	—	64,00-62,00	56,00-54,00	—	48,00-46,00
Саломас, вид 1, марка 1-2 (Т. пл. 35-36° С; тв. 350-410 г/см)	24,00-28,00	21,00-24,00	16,00-18,00	14,00-18,00	18,00-21,00	12,00-14,00
Масло растительное жидкое	20,00	30,00	20,00	30,00	40,00	40,00
Итого:	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

РЕЦЕПТУРЫ
НА МАРГАРИНЫ И ЖИРЫ КОНДИТЕРСКИЕ, ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ
И КУЛИНАРНЫЕ

Редактор А. Н. Куценко
Технический редактор Т. А. Соколова
Корректор Н. А. Зинченко

Сдано в набор 15.10.80.
Уч.-изд. л. 3,10.

Тираж 1000 экз.

Подписано в печать 25.12.80.
Заказ 444. Цена 50 к.

Тнпография ВНИИЖа, Ленинград, ул. Черняховского, 10

73-1