

Смесь для стабилизации сливок Со вкусом йогурта

Спецификация

Область применения: для приготовления кондитерских изделий.

Состав: сахар, глюкоза, порошок йогуртовый, сыворотка сухая, крахмал (E1414), желатин, ароматизатор, идентичный натуральному, лимонная кислота (E330).

Соотношение в креме: смесь - 500 гр, вода - 1000 мл, сливки растительные - 1000 мл.

Физико-химические показатели

Внешний вид	Мелкодисперсный порошок без комочков. Допускается небольшое количество комков, рассыпающихся при слабом механическом воздействии.
Цвет	Соответствует внесенным добавкам.
Запах	Свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха.
Вкус	Свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса.
Посторонние включения	Не допускаются
Массовая доля влаги, % не более	10,0

Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды

Токсичные элементы, мг/кг, не более	Свинец	0,5
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,01
Пестициды, мг/кг, не более	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,005
	ДДТ и его метаболиты	0,005
Радионуклиды, Бк/кг, не более	Цезий 137	140
	Стронций 90	100

Микробиологические показатели

КМАФАиМ, КОЕ/г,	Не более 1×10^5
БГКП (колиформы)	В 0,01 г продукта не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	В 25 г продукта не допускаются

Упаковка - бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем 25 кг.

Хранить в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности – 12 месяцев.