

# Смесь для стабилизации сливок Со вкусом капучино

## Спецификация

Область применения: для приготовления кондитерских изделий.

Состав: сахар, глюкоза, какао-порошок, сыворотка сухая, желатин, крахмал (E1414), ароматизатор, идентичный натуральному, краситель карамельный колер (E150c), соль поваренная пищевая.

Соотношение в креме: смесь - 200 гр, вода - 250 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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - 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 $1 \times 10^5$
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.