

Смесь для стабилизации сливок

Со вкусом тирамису

Спецификация

Область применения: для приготовления кондитерских изделий.

Состав: сахар, глюкоза, молоко сухое, желатин, крахмал (E1414), ароматизатор, идентичный натуральному, соль поваренная пищевая, краситель β-каротин (E160a).

Соотношение в креме: смесь - 200 гр, вода - 250 мл, сливки растительные - 1000 мл.

Физико-химические показатели

Внешний вид	Мелкодисперсный порошок без комочеков. 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 (coliформы)	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 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности – 12 месяцев.