

Качественное удостоверение

Наименование продукции: Глазурь жировая желтая 4КБС (банан)

Органолептические показатели

Вкус и аромат	свойственный аромату
Цвет	желтый
Структура	однородная, твердая
Температура плавления	34-36°C

Физико-химические показатели

Массовая доля жира, %	35±3%
Массовая доля влаги, %	0,75±0.75%
Степень измельчения по Реутову. %	92

Состав: сахар, нетемператуемый заменитель какао-масла лауринового типа, крахмал кукурузный, эмульгаторы PGPR E476, лецитин соевый E322, краситель E104 аннато, ароматизатор лимон.

Условия хранения: температура 18±3°C, относительная влажность воздуха не более 75%.

Срок годности: 6 месяцев.