

Спецификация

Карамельный гель

Область применения	Используется для покрытия тортов, придает превосходный вкус и блеск.				
Использование	Наносится при помощи кисти на кондитерские изделия				
Состав	Сироп глюкозы, вода, сахар, загуститель (E440, E 406), ароматизаторы (карамель), регулятор кислотности (лимонная кислота E330, E 331), сорбат калия E 202, Краситель E150d, Закат желтый E 110 (*), тартразин E102 (*). (*) E 110 Закат желтый, тартразин E102: могут иметь негативное воздействие на деятельность и внимание детей.				
Физические характеристики					
Вкус и запах	Характерный вкус и аромат				
Внешний вид и цвет	В соответствии с видом				
Аллергены / ГМО	- / Без ГМО , может содержать следы диоксида серы и сульфитов				
pH и Brix	4,2 - 4,6 / 69 - 74				
Микроорганизмы	Дрожжи и плесени	План отбора проб		Предел	
		n	c	M	m
		5	2	10 ¹	10 ²
Упаковка	Пластиковое ведро 7 кг в коробке 4 ведра				
	Хранить в прохладном помещении, без посторонних запахов. Срок хранения 2 года				