

# СПЕЦИФИКАЦИЯ

Смесь кондитерская маффин микс “НХ”премиум ванильная

Описание продукта	Продукт в виде порошка
Общее назначение:	Смесь предназначена для использования в качестве эмульгатора и разрыхлителя для теста при производстве мучных кондитерских изделий.
Состав:	Мука пшеничная высшего сорта, крахмал кукурузный, эмульгатор (E472b, E477, сухой глюкозный сироп, соевая мука), дифосфат натрия-E 450i, карбонат натрия-E500ii, стабилизатор E481, эмульгатор E 471, соль поваренная пищевая, ароматизатор, загуститель-E 466, краситель E 160 a(ii)Бета-каротин.
Описание продукта:	Мелкодисперсный порошок без комочков. Допускаются непрочные комкообразования, рассыпающиеся при слабом механическом воздействии. Цвет- слегка кремовый. Вкус- Не допускается посторонний привкус. Запах- свойственный данному виду продукта без постороннего запаха.
Способ использования:	Перед внесением в тесто порошок смешивается с мукой.
Дозировка:	Дозировка смеси к массе готового продукта: 5-8% -на маффины, бисквиты, рулеты 1,5-8%-на печенье
Физико-химические свойства:	Массовая доля влаги, не более 15,0 % Содержание тяжелых металлов: -кадмий макс. 0,1мг\кг -свинец макс.0,3мг\кг Содержание механических загрязнений, плесени, вредителей пищи или их остатков недопустимо.
Пищевая ценность на 100г продукта	Пищевая ценность: Белки-5,0г Жиры-13,0г Углеводы-61,0г Ккал/кДж 380/1600
Компоненты, которые могут вызвать аллергическую реакцию:	Кукурузный крахмал, соевое молоко. Смесь может содержать следы семян, яичного порошка
Информация о ГМИ	Не содержит ГМИ
Условия хранения:	Хранить в чистых, сухих, незараженных вредителями хлебных запасов, не имеющих постороннего запаха, хорошо вентилируемых складских помещениях, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха 75 %.
Срок годности:	Не более 6 месяцев с даты изготовления.