

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

**Наименование продукта: Полуфабрикаты кондитерские. Начинка «Anabelle» (Анабель)
с вкусом шоколада и рома с массовой долей жира 9%
Вырабатывается по ТУ 9129-006-62543923-2014**

Область применения:

- для выпечки печенья, пряников, пирогов
- для склеивания печенья типа «сэндвич»
- продукт готов к использованию для изделий не прошедших и прошедших термическую обработку: для прослойки рулетов, для начинения выпеченных круассанов, пончиков (берлинеров)
- для взбивания с кремами
- можно использовать как при машинной, так и при ручной дозировке

Состав: сахар, вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные модифицированные растительные масла: пальмовое, соевое, эмульгаторы Е 471, Е 322, красители Е 160b, Е100), патока, загустители (крахмал кукурузный, волокна пищевые), молоко сухое обезжиренное, влагоудерживающий агент (глицерин), какао-порошок, эмульгатор (целлюлоза микрокристаллическая), стабилизатор (камедь целлюлозы), краситель Е150d, ароматизаторы: «Горький шоколад», «Ром», стабикрим «Сливки»; соль, консервант(сорбат калия), регулятор кислотности (молочная кислота).

Свойства_Преимущества продукта:

- Обладает приятным вкусом
- Обладает пластичной консистенцией, короткой структурой
- Удобен в работе: использовать как при машинной, так и ручной дозировке
- В процессе термообработки не плавится, не закипает, не высыхает, равномерно заполняет внутреннюю полость изделия, сохраняя первоначальный цвет, вкус, аромат. При выпечке отсутствует миграция влаги из начинки в тесто.

Органолептические показатели:

| Наименование показателя | Характеристика |
|----------------------------|--|
| Вкус и запах | Характерный шоколадно-ромовый вкус и аромат. Посторонние привкус и запах не допускаются. |
| Цвет | Соответствует цвету |
| Внешний вид и консистенция | Густая масса, в меру вязкая, не растекающаяся по горизонтальной поверхности |

Физико-химические показатели:

| | |
|---|--------|
| Массовая доля влаги, %, не более | 32,0 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 9,0 |
| Массовая доля сахарозы, % не менее | 35±3,0 |
| Массовая доля сорбиновой кислоты г/кг, не более | 1,5 |
| Показатель текстурного анализатора, не менее при 16-20°C, г | 30,0 |
| Термостабильность при температуре 200-220С, не менее,% | 98,0 |

Микробиологические показатели безопасности начинки не должны превышать допустимые уровни:

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта- Не допускаются;

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более- 1×10^4 ; БГКП(колиформы), в 0,01 г продукта- не допускаются;

Дрожжи, КОЕ/г, не более- 50; Плесени, КОЕ/г, не более- 100.

Пищевая ценность на 100г продукта: белки — 1,5 г, жиры — 9,0 г, углеводы — 51,0г;

Энергетическая ценность (калорийность): 1230кДж/290ккал;

Срок годности и условия хранения: 9 месяцев при температуре от 0 до 10 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.