

# ЕКBS 35

## КАРАМЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ

### Определение

Карамельные хлопья ЕКBS 35 получают путем контролируемой термообработки пищевых сахаров, молока, солёного масла с герандской солью и герандской соли. Их измельчают и просеивают после карамелизации, чтобы получить хлопья нужного размера. Имеют особый вкус и запах молочной карамели.

### Сертификация

Сертифицирован как кошерный продукт

### Нормативы

Содержание сухого вещества и жиров из молока выше, чем минимум, требуемый кондитерами по определению «масляная карамель».

### Маркировка (норматив ЕС)

Нормативная маркировка	"карамель с солёным маслом (глюкозный сироп, сгущённое молоко с сахаром, вода, сахар, солёное масло с герандской солью), стабилизаторы: Е 400 (пектин), Е 401 (альгинат), герандская соль, натуральный ароматизатор, эмульгатор: Е 322 (подсолнечный лецитин)"
Маркировка ГМО	Отсутствует
Аллергены	Присутствие: Молоко и молочные продукты. Глюкозный сироп из пшеницы не подлежит обязательной маркировке.

### Хранение

- Минимальный срок хранения (МСХ) - (месяцев): 12

Срок хранения после вскрытия упаковки: до конца МСХ при условии надлежащей практики хранения и соблюдения правил гигиены.

- Рекомендации по хранению:

Гигроскопичный продукт: следует избегать влажности, после вскрытия упаковки использовать продукт в кратчайшие сроки.

Хранить при температуре не более 20°C

Для получения дополнительной информации относительно рекомендаций по хранению см. техническую инструкцию № 4.

## Характеристики

### Спецификация

Параметр	Целевое значение	Мин. значение	Макс. значение	Частота контроля
Сжатая видимая плотность	0.7			Выборочно
Сухое вещество (%)		97.5		Каждая партия
Несжатая видимая плотность	0.6			Выборочно
Органолептические показатели (вид / запах / вкус)	Соответствует			Каждая партия
Размер частиц (< 3 мм) (%)			33	Каждая партия
Размер частиц (> 5 мм) (%)			33	Каждая партия
Размер частиц (3 - 5 мм) (%)		67		Каждая партия
pH (5% в очищенной воде)	5.8	4.8	6.8	Каждая партия

### Дополнительная информация

Параметр	Целевое значение	Мин. значение	Макс. значение	Частота контроля
Жир из молока (%)	3			Выборочно
Обезжиренное сухое вещество из молока (%)	4.5			Выборочно

При отсутствии минимального / максимального значения целевое значение является индикативным.

### Микробиологические данные

Микроорганизм	Целевое значение	Тип исследования	Метод
Количество спорулированных пластин (КОЕ/г)	<50	Подсчет	NF V 08-602
Общее количество пластин (КОЕ/г)	< 50	Подсчет	NF V 08-011 / EN ISO 4833
Дрожжи / Плесень (КОЕ/г)	<50	Подсчет	NF VALIDATION Standard (Attestation N 23/11-12/18)

### Пищевая ценность на 100 г\*

Энергетическая ценность (Ккал)	396
Энергетическая ценность (КДж)	1680
Жир (г)	3
Насыщенный жир (г)	2
Углеводы (г)	90
Сахара (г)	51
Белки (г)	2
Натрий (мг)	250
Соль (натрий X 2,5) (г)	0,5
Вода (г)	2,5

\* Теоретические данные, основанные на питательных ценностях сырья.