

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Посыпка карамелизованная «Арахис в пралине» (половинки)**

**Описание продукта:** Дроблёный орех, очищенный от шелухи, изготовленный по определённой технологии путём карамелизации, представляет собой половинки ореха в пралине

**Состав:** Арахис половинки обжаренные, дробленый, сахар-песок, вода очищенная

### **Область применения:**

- для декорирования кондитерских изделий (шоколад, хлебобулочные изделия, халва, козинаки, грильяж, пастила, нуга, рахат-лукум, щербет, в жировую начинку для конфет, в шоколадную массу), орехи и рис глазированный, орех в пралине;
- для молочного производства (отдельно как добавка к основному продукту во второй стаканчик или в крышечку), для производства мороженого (в массу продукта и на украшение, для NoReCa, а также на глазурь для мороженого).

<b>Органолептические показатели</b>	
Внешний вид и консистенция	Оболочка ореха плотная, однородная, непрозрачная
Вкус и запах	Карамельный вкус сваренного сахара, ореховый привкус
Цвет	От светло-кремового до светло-коричневого
<b>Физико-химические показатели</b>	
Влажность, % не более	10
Калорийность, кКал	Углеводы – 31,17, жиры – 27,48, белки – 15,99
Пищевая и энергетическая ценность, кДж	435,96/1824,06

**Условия хранения и срок годности продукции:** при хранении в герметичной упаковке 12 месяцев со дня изготовления при температуре от -18°C и ниже, и относительной влажности воздуха не более 75%; 6 месяцев со дня изготовления при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

После вскрытия герметичной упаковки продукт хранить не более 1 месяца при температуре от 0°C до +18°C и относительной влажности не более 55%.