

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Полуфабрикат мучных и мучных кондитерских изделий Fiorfiore Muffin C20 (Фиорфиоре Маффин Ц20)

Описание продукта: сухая концентрированная смесь для приготовления традиционного европейского кекса – «Маффин».

Концентрация: 20%

Область применения: кондитерское производство.

Ингредиенты: модифицированный крахмал, пшеничная мука, сухое обезжиренное молоко, пшеничный крахмал, стабилизатор консистенции (Е 1400 – мальтодекстрины), разрыхлители (Е450i, Е500ii), соль, эмульгаторы (Е471, Е322 - соевый лецитин), ароматизаторы.

Сертификат анализа:

Физико-химические характеристики		
Влажность	%	7.0 - 9.0
Микробиологические характеристики		
Сальмонеллы	КОЕ/25г	отсутствуют
Стафилококк золотистый	КОЕ/г	≤ 100
Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 100
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм		
Калорийность	кКал/кДж	333 / 1414
Жиры	г	2.0
в том числе: насыщенные	г	1.0
Углеводы	г	72.0
в том числе: сахар	г	9.5
Пищевые волокна	г	0.0
Белки	г	6.8
Соль	г	7.0

Как использовать: используя эту смесь, можно получить широкий ассортимент кондитерских изделий. Fiorfiore Muffin C20 очень прост в приготовлении и не требует особых навыков от кондитера или пекаря. За счет добавления в тесто кремов, десертных концентрированных паст, мороженой ягоды, цукатов, орехов, изюма, шоколадных капель и крошки, можно получить маффины: шоколадные, ореховые, кофейные, ягодные и т.д.

Дозировка: 200 г смесь Fiorfiore Muffin C20, 420 г пшеничной муки, 400 г яйца, 380 г сахар, 400 г фракционированное пальмовое масло, 150 г вода.

Технология приготовления: соединить все ингредиенты. Перемешать в миксере лопаткой на низкой скорости 3 минуты. В конце замеса добавить шоколадные капли (цукаты / орехи / изюм). Поместить тесто в формы для выпечки, сверху посыпать шоколадными каплями (орехами / мороженой ягодой). Выпекать 22-24 минут при температуре 160-180°C.

Упаковка: многослойный мешок, масса нетто 10 кг.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +25°C и относительной влажности не выше 70%.

Срок годности: 360 дней.

Продукт не подвергался воздействию ионизирующего излучения.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	х	Арахис
х		Глютеносодержащие злаки
	х	Ракообразные
х		Молоко
	х	Люпин
	х	Орехи
	х	Моллюски
	х	Рыба
	х	Сельдерей
	х	Горчица

tr		Кунжут
x		Соя (лецитин)
	x	Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг
tr		Яйца

tr – допустимые включения

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012

«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

На данный продукт выдан сертификат Халяль НИА-ИТА-00104-034.