

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Гель «Шоколадный»

Состав: сироп глюкозно-фруктозный, вода, сахар, загуститель пектин (E440), регулятор кислотности – лимонная кислота (E330), консервант сорбат калия (E202).

Органолептические показатели: однородная тянущая масса

Физико-химические показатели:

массовая доля сухих растворимых веществ: не менее 75%

pH: 3,9- 4,2

Микробиологические показатели:

МАФАМ: не более 1×10^3

БГКП: не допускается в 1 гр.;

количество плесневых грибов, дрожжей: не более 50;

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы: не допускается в 25гр.

Радиология: содержание токсичных элементов, пестицидов не должно превышать допустимый уровень (ТР ТС 021/2011 (Приложение 3 пункт 5) и Единым санитарным требованиям (Глава II)

Упаковка: коробка с полимерным вкладышем по 15 кг.

Условия и сроки хранения: при температуре от 0 до 25° С - 6 месяцев

Применение: на поверхность изделий гель наносят кисточкой, шпателем или спреем. Гель полностью готов к применению.

Пищевая и энергетическая ценность 100 гр.:

углеводы – 61 грамм,

244 ккал/1000 кДж.