СПЕЦИФИКАЦИЯ: Кондитерский отделочный полуфабрикат «Зеркальная глазурь» Mirall Caramello (Миралль Карамелло)

Описание продукта: зеркальная глазурь со вкусом карамели для покрытия кондитерских изделий.

Область применения: кондитерское производство.

Ингредиенты: глюкоза, сахар, вода, загустители (E440ii, E407, E341iii), красители (E150c, E160c), регулятор кислотности (E330), консервант (E202), ароматизаторы.

Сертификат анализа:

Влажность	%	28.0 – 32.0
pH		3.40 – 3.80
Микробиологические характеристики		
Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	≤ 50
Плесень	КОЕ/г	≤ 50
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм		
Калорийность	кКал/кДж	272 / 1 156
Жиры	г	0.0
в том числе: насыщенные	г	0.0
транс-жиры	г	0.0
Углеводы	г	68.0
в том числе сахар	г	49.0
Пищевые волокна	г	0.0
Белки	г	0.0
Соль	г	0.15
Натрий	мг	60

Как использовать: разогреть до температуры 40-45°С в микроволновой печи или на водяной бане. Аккуратно перемешать продукт, избегая попадания воздуха, затем нанести покрытие на кондитерское изделие. Устойчив к замораживанию, не впитывается в крем.

Упаковка: полипропиленовые ведра. Масса нетто 5 кг.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре до + 20°С и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности: 360 дней.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

да	нет	**Аллергены (включая производные)**
	x	Арахис
	x	Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
tr		Молоко
	x	Люпин
	x	Орехи
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
	x	Кунжут
	x	Соя
	x	Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг
	x	Яйца

tr – допустимые включения

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителей и охрану окружающей среды, предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным: 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 ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».