

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Посыпка карамелизованная «Глазированный рис»
(белая глазурь)**

Описание продукта: Зёрна воздушного риса, покрытые глазурью белого цвета, размер от 1 до 5 мм

Состав: глазурь кондитерская белая (лауриновый заменитель какао, сахар, сухие молочные продукты, эмульгатор, ароматизатор ванилин идентичный натуральному), воздушный рис

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 HoReCa, а также на глазурь для мороженого).

Органолептические показатели	
Внешний вид и консистенция	Воздушные зерна риса, покрытые белой глазурью
Вкус и запах	Вкус выраженный, свойственный белой глазури
Цвет	От белого до кремового
Физико-химические показатели	
Влажность, % не более	10
Калорийность, кКал	Углеводы – 63,69, жиры – 21,91, белки – 3,83
Пищевая и энергетическая ценность, кДж	467,27/1955,06

Условия хранения и срок годности продукции: 12 месяцев со дня изготовления при температуре от 0С до +18С и относительной влажности воздуха не более 75%.