

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

**Описание продукта:** Зёрна воздушного риса, покрытые глазурью розового цвета, шарики от 1 до 5 мм

**Состав:** глазурь кондитерская белая (лауриновый заменитель какао, сахар, сухие молочные продукты, эмульгатор, ароматизатор ванилин идентичный натуральному), воздушный рис, краситель E120

**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).

<b>Органолептические показатели</b>	
Внешний вид и консистенция	Воздушные зерна риса, покрытые желтой глазурью
Вкус и запах	Вкус выраженный, свойственный белой глазури
Цвет	От светло-розового до розового
<b>Физико-химические показатели</b>	
Влажность, % не более	10
Калорийность, кКал	Углеводы – 66,16, жиры – 24,14, белки – 2,1
Пищевая и энергетическая ценность, кДж	490,29/2051,37

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