

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Посыпка карамелизованная «Глазированный рис»
(темный шоколад)**

Описание продукта: Зёрна воздушного риса, покрытые темным шоколадом, размер от 1 до 5 мм

Состав: темный шоколад (какао тертое, сахар, масло какао, эмульгатор, соевый лецитин, натуральный ароматизатор ваниль) 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 темным шоколадом
Вкус и запах	Вкус выраженный, свойственный темному шоколаду
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Физико-химические показатели	
Влажность, % не более	10
Калорийность, кКал	Углеводы – 60,63, жиры – 24,8, белки – 5,43
Пищевая и энергетическая ценность, кДж	487,44/2039,45

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%.