

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Посыпка карамелизованная «Глазированный рис» (желтая глазурь)

Описание продукта: Зёрна воздушного риса покрытые глазурью желтого 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 E160A

Область применения:

- для декорирования кондитерских изделий (шоколад, хлебобулочные изделия, халва, козинаки, грильяж, пастила, нуга, рахат-лукум, шербет, 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 желтой глазурью
Вкус и запах	Вкус выраженный, свойственный белой глазури
Цвет	От светло-желтого до желтого
Физико-химические показатели	
Влажность, % не более	10
Калорийность, кКал	Углеводы – 68,5, жиры – 21,8, белки – 2,52
Пищевая и энергетическая ценность, кДж	480,28/2009,49

Условия хранения и срок годности продукции: при хранении в герметичной упаковке 12 месяцев со дня изготовления при температуре от 0°C до +18°C и относительной влажности воздуха не более 75%; при хранении в герметичной упаковке 6 месяцев со дня изготовления при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

После вскрытия упаковки 6 месяцев со дня вскрытия при температуре от 0°C до +18°C и относительной влажности воздуха 55% в закрытой таре.