

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Глазурь лауриновая тёмная № 111.20 , диски

Технические требования: Глазурь вырабатывается в соответствии с требованиями **ТУ 9125-002-73703330-2005**; Соответствует требованиям **ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции», **ТР ТС 022/2011** «Пищевая продукция в части ее маркировки», **ТР ТС 029/2012** «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Состав: сахар, заменитель масла какао нетемперированный лауринового типа, какао-порошок, ароматизаторы (Ванилин, Шоколад), эмульгаторы (лецитин соевый (E322), PGPR (E 476)).

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и аромат	Ярко выраженные, характерные для данного вида полуфабриката. Вкус сладкий. Без посторонних привкусов и запахов.
Цвет	Темно-коричневый
Структура	Однородная, без ощутимых частиц сахара и др.
Массовая доля влаги, % не более	1,5
Массовая доля общего сахара (по сахарозе), %	64,6 ±3
Массовая доля жира, %	32,2+2-3
Температура плавления, С	34-36
Степень измельчения по Реутову, не менее, %	92,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты 10 %, не более, %	0,1

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г., не более	1,0 x 10 ⁴	
Плесневые грибы, КОЕ в 1 г не более	100	
Дрожжи, КОЕ в 1 г не более	50	
Масса продукта (г), в которой не допускается	БГКП (колиформы)	0,1
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25

Свинец	1,0
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,5
Ртуть	0,1
Микотоксины: афлотоксин В1	0,005

Аллергены:

Соя	да
-----	----

Область применения: для глазирования кондитерских изделий.

Инструкция по применению: перед использованием глазурь должна быть растоплена в ёмкости с водяной рубашкой, при температуре воды в рубашке максимум +55°C. Глазурь готова к применению, когда температура всей ее массы достигла примерно +40°C.

Срок годности и условия хранения: 1 год при температуре хранения 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%