

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Глазурь кондитерская Caribe Fondente Dischi (Карибе Фонденте Диски)

Описание продукта: лауриновая кондитерская глазурь в форме дисков. Заменитель тёмного шоколада.

Область применения: кондитерское производство.

Ингредиенты: сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры (пальмоядровые), обезжиренный какао-порошок (16%), эмульгатор (E322 - соевый лецитин), ароматизатор.

Сертификат анализа:

Влажность	%	≤ 1.0
Жирность	%	33 - 35
Микробиологические характеристики		
Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	≤ 50
Плесень	КОЕ/г	≤ 50
Энтеробактерии	КОЕ/г	≤ 10
Сальмонеллы	в 100 г	отсутствуют
Кишечная палочка	КОЕ/г	≤ 10
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм		
Калорийность	кКал/кДж	547 / 2280
Жиры	г	34.0
в том числе насыщенные	г	33.0
транс-жиры	г	0.2
Углеводы	г	54.0
в том числе сахар	г	52.0
полиолы	г	0.0
Пищевые волокна	г	5.1
Белки	г	3.7
Соль	г	0.03

Как использовать: используется для глазирования кондитерских изделий, изготовления шоколадного декора. Для получения глазури, диски расплавить на водяной бане при температуре 45°C.

Упаковка: картонные коробки с вкладкой из пищевого полиэтилена, масса нетто 20 кг.

Поддон: 900 кг.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре до + 20°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности: 540 дней.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	x	Арахис
	x	Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
tr		Молоко
	x	Люпин
tr		Орехи
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
	x	Кунжут
x		Соя (лецитин)
	x	Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг
	x	Яйца

tr – допустимые включения

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителей и охрану окружающей среды, предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».