

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Посыпка карамелизованная «Голубой лёд»**

**Описание продукта:** Кусочки уваренного сахара разного размера с оригинальным вкусом размером от 1 до 10 мм

**Состав:** сахар-песок, патока кукурузная, вода очищенная, краситель E133, ароматизатор мята-мелисса лимонная

### **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);
- 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	Хрупкая, рассыпчатая
Вкус и запах	Сладкий вкус сахара с привкусом мяты и мелиссы
Цвет	От светло-голубого до темно-синего
<b>Физико-химические показатели</b>	
Влажность, % не более	10
Калорийность, кКал	Углеводы – 81,6, жиры – 0,07, белки – 0
Пищевая и энергетическая ценность, кДж	327,05/1368,37

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

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