

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Посыпка карамелизованная «Кешью в пралине»

Описание продукта: Дроблёный орех, изготовленный по определённой технологии путём карамелизации, размер 3-5 мм

Состав: кешью обжаренный, дробленый, сахар-песок, вода очищенная

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), 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	Оболочка ореха плотная, однородная, непрозрачная, рассыпчатая
Вкус и запах	Карамельный вкус сваренного сахара, ореховый привкус
Цвет	От кремового до светло-коричневого
Физико-химические показатели	
Влажность, % не более	10
Калорийность, кКал	Углеводы – 46,07, жиры – 24,18, белки – 10,03
Пищевая и энергетическая ценность, кДж	442,02/1849,41

Условия хранения и срок годности продукции: при хранении в герметичной упаковке 12 месяцев со дня изготовления при температуре от -18С и ниже, и относительной влажности воздуха не более 75%; 6 месяцев со дня изготовления при температуре не выше 20С и относительной влажности воздуха не более 75%. После вскрытия герметичной упаковки продукт хранить не более 1 месяца при температуре от 0С до 18С и относительной влажности не более 55%.