

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Посыпка карамелизованная «Миндаль в пралине»  
(цельный)**

**Описание продукта:** Цельный орех, изготовленный по определённой технологии путём карамелизации

**Состав:** миндаль обжаренный (цельный), 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 NoReCa, а также на глазурь для мороженого).

<b>Органолептические показатели</b>	
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
<b>Физико-химические показатели</b>	
Влажность, % не более	10
Калорийность, кКал	Углеводы – 35,58, жиры – 30,48, белки – 10,83
Пищевая и энергетическая ценность, кДж	459,96/1924,47

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