

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Полуфабрикат для производства кондитерских изделий и мороженого Pasta Zuppa Inglese (Паста Зуппа Инглезе)

Описание продукта: полуфабрикат для кондитерской промышленности и производства мороженого.

Область применения: кондитерское производство (используется в производстве кремов, десертов, начинок и т.д.)

Ингредиенты: сахар, вода, декстроза, ароматизаторы, загуститель (E407), краситель (E101, E160a – β- каротин).

Сертификат анализа:

Физико-химические характеристики		
Трансизомеры жирных кислот	%	≤ 0,1
Микробиологические характеристики		
Общее содержание бактерий		КОЕ/г
Дрожжи и плесень		КОЕ/г
Стафилококк золотистый		КОЕ/100 г
Сальмонелла		КОЕ/100 г
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм		
Калорийность	кКал/кДж	262/ 1050
Жиры	г	0.0
В том числе: насыщенные	г	0.0
Углеводы	г	65.0
в том числе сахар	г	65.0
Пищевые волокна	г	1.4
Белки	г	0.0
Соль	г	0.0
Натрий	мг	< 1

Дозировка: 80-100 г пасты на 1 литр базовой смеси.

Упаковка: 2 ведра по 2,5 кг в картонной коробке массой нетто 5 кг.

Поддон: 245 кг

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре до + 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности: 1080 дней.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	x	Арахис
	x	Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
tr		Молоко
	x	Люпин
		Орехи:
tr		- Миндаль
tr		- Лесной орех
tr		- Грецкий орех
tr		- Кешью
tr		- Пекан
tr		- Бразильский орех
tr		- Фисташки
tr		- Макадамия
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
	x	Кунжут

tr		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».