

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Сахарная пудра**

**Состав продукта:** сахарная пудра – 99,5%, E341 (iii) - 0,5%

**Характеристика:** массовая доля частиц менее 0,100 мм – 70%; от 0,100 до 0,125 мм – 20%; более 0,125 мм – 10%

**Применение:** в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий

**Примечание:** для облегчения помола и улучшения сахарной пудры используется трикальций фосфат, как технологическое вспомогательное средство, в количестве не более 0,5%

Сахарная пудра вырабатывается из сахара по ГОСТ-33222-2015. Пудра производится на высокотехнологичном немецком оборудовании фирмы PALLMANN. Производство сертифицировано по международной системе сертификации FCCS 22000 и ISO 9001. Качество продукции контролируется собственной микробиологической и физико-химической лабораториями.

<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>
<b>Органолептические показатели</b>	
Цвет / Внешний вид	Однородная, белая, сыпучая масса измельченных кристаллов
Вкус и запах	Сладкий, свойственный данному продукту, без постороннего привкуса и запаха
<b>Физико-химические показатели</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	0,20
Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,05
Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,04
Посторонние примеси	Не допускаются
<b>Гранулометрический состав</b>	
Массовая доля частиц менее 0,125 мм, %, не менее	90
<b>Требования по безопасности</b>	
Свинец, мг/кг, не более	5,0
Мышьяк, мг/кг, не более	3,0
Кадмий, мг/кг, не более	0,2
<b>Микробиологические показатели</b>	
Патогенные, в том числе сальмонеллы	отрицательно в 25 г
Данная спецификация действительна в течение одного года с момента оформления до получения обновленной версии.	

**Упаковка:** 100% защиту от влаги обеспечивает 3х слойный бумажный мешок с внутренним пакетом синего цвета 25 кг

**Сроки хранения:** 18 месяцев

**Условия хранения:** хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 70%