

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Крем на растительных маслах Décor Up Next (Декор Ап Некст)

Описание продукта: заменитель натуральных сливок на основе растительных жиров. Используется в кондитерской промышленности для производства отделочных полуфабрикатов.

Область применения: кондитерское производство.

Ингредиенты: вода, полностью гидрогенизированные растительные масла (кокосовые (18,5%), подсолнечные (8%)), сахар, стабилизаторы (E420ii, E463), молочный белок, эмульгаторы (E472e, E322 - соевый лецитин), соль, ароматизатор, краситель (E160a - β -каротин).

Сертификат анализа:

Физико-химические характеристики		
Сепарация		отсутствует
Плотность	г/л	1035 - 1050
Влажность	%	58 - 62
Микробиологические характеристики: стерилен		
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм		
Калорийность	кКал/кДж	296 / 1224
Жиры	г	27.0
в том числе насыщенные	г	27.0
транс-жиры	г	0.0
Углеводы	г	13.0
в том числе сахар	г	12.0
полиолы	г	1.3
Пищевые волокна	г	0.0
Белки	г	0.5
Соль	г	0.17
Натрий	мг	70

Как использовать: перед взбиванием охладить Décor Up Next в течение 12 часов до температуры + 5 - + 10°C. Взбивать на средней скорости вплоть до образования желаемой консистенции.

Упаковка: Тетра Брик, объем 1 л, в упаковке 12 шт.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре до + 20°C и относительной влажности не выше 70%. В открытом виде хранить в холодильнике, использовать в течение 3-4 дней.

Срок годности: 360 дней.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	x	Арахис
	x	Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
x		Молоко
	x	Люпин
	x	Орехи
	x	Моллюски
	x	Лесные орехи
	x	Грецкие орехи
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
	x	Кунжут
x		Соя
	x	Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг
	x	Яйца

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на

масложировую продукцию», 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 требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».