

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Полуфабрикат отделочный полуфабрикат Fiorfiore La Glassa (Фиорфиоре Ла Гласса)

**Описание продукта:** сухая смесь для приготовления начинок, покрытий и печенья с миндальным вкусом.

**Область применения:** кондитерское производство.

**Ингредиенты:** сахар, рисовая мука, абрикосовые косточки, загуститель (E1442 - модифицированный крахмал), негидрогенизированный растительные жиры (пальмовые), глюкоза, молочный белок, ароматизаторы.

### Сертификат анализа:

Физико-химические характеристики		
Влажность	%	2.0 - 4.0
Микробиологические характеристики		
Сальмонеллы	в 25 г	отсутствуют
Стафилококк золотистый	КОЕ/г	≤ 100
Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 100
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм		
Калорийность	кКал/кДж	435 / 1837
Жиры	г	9.2
В том числе: насыщенные	г	3.6
мононенасыщенные	г	4.0
полиненасыщенные	г	1.6
транс-жиры	г	0.0
Углеводы	г	85.0
в том числе: сахар	г	68.0
Пищевые волокна	г	1.1
Белки	г	2.5
Соль	г	0.07
Натрий	мг	30

**Как использовать:** подходит в качестве начинки слоёных и сдобных изделий до выпечки, а также упрощённого способа производства печенья.

**Дозировка:** 1000 г смеси на 600 г яичного белка.

Технология приготовления: все ингредиенты загрузить в планетарный миксер и перемешать. Дайте настояться глазури в течение 5 минут перед использованием. Равномерно распределить массу на поверхности продукта, который необходимо глазировать. По желанию украсить миндальным орехом, сахаром в гранулах и сахарной пудрой. Для лучшего результата массу желательно подготовить за два часа. Перед использованием хорошо смешать, добавляя необходимое количество яичного белка для достижения желаемой консистенции.

**Упаковка:** многослойный мешок, масса нетто 10 кг.

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

**Срок годности:** 360 дней.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	x	Арахис
tr		Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
x		Молоко
	x	Люпин
tr		Орехи (фундук)
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица

tr		Кунжут
tr		Соя (лецитин)
x		Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг
tr		Яйца

tr – допустимые включения

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям 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».