

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Термостабильная начинка Dolcemix со вкусом карамели

Область применения: используется в качестве начинки для наполнения хлебобулочных и кондитерских изделий до и после выпечки, а также для украшения тортов, пирожных, муссов, мороженого и других изделий.

Состав: глюкозный сироп, вода, сахар, загустители (E1442, E466), молоко сухое обезжиренное, ароматизатор идентичный натуральному, консервант (E 202), регулятор кислотности (E 330), пальмовое масло рафинированное дезодорированное, краситель (E171, E150a), соль поваренная пищевая.

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Гомогенная сгущенная глянцевая масса, не растекающаяся или медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности
Цвет	Однородный, свойственный натуральному цвету
Запах и вкус	Характерный продукту. Без постороннего привкуса и запаха.
<i>Консистенция</i>	Густая, однородная, желеобразная или кремообразная. Допускается наличие растрескивания поверхности начинки и незначительного количества жидкого сиропа на поверхности начинки при расфасовке
Содержание сахарозы, %, не менее	15,0
Массовая доля сухих веществ, % не менее	60,0
Активная кислотность, рН в пределах	3,0-6,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, г/кг, не более	1,0

Токсичные элементы

Токсичные элементы, мг/кг, не более	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,5
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,02
Пестициды, мг/кг, не более	Гексахлорциклогексан (α , β , γ – изомеры)	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,05

Микробиологические показатели

БГКП (колиформы)	В 1,0 г продукта не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	В 25 г продукта не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 50
Плесени, КОЕ/г	Не более 100

Упаковка: пластиковое ведро.

Хранение: в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности не более 75%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света.

Срок годности: не более 12 месяцев. Рекомендации по использованию - после вскрытия упаковки продукт использовать в течение 5 суток.