

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Термостабильная начинка Dolcemix со вкусом вишни

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: глюкозно-фруктозный сироп, вода, сахар, загустители (E1442, E466), регулятор кислотности (E330, E331), ароматизатор идентичный натуральному, краситель (E120, E150c), консервант (E 202).

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.