**ООО «Виктория»**

**614534 Пермский край, Пермский район, п.Юг, ул.Дзержинского, д. 75 А**

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**Полуфабрикат сахаросодержащий**

**Пудра «Нетающая»**

**ТУ 9111-002-0178818372-2014**

Внешний вид: белоснежный порошок мелко измельченный, размер кристаллов не

более 0,2 мм.

Состав**:**  мальтодекстрин, декстроза, растительный жир, крахмал,

ароматизатор идентичный натуральному.

**1.Область применения**

Применяется на предприятиях общественного питания, хлебопекарных и кондитерских производствах как готовый отделочный полуфабрикат. Декоративная сахарная пудра обладает удивительным свойством не таять на жирной, влажной, теплой и холодной поверхности изделия. Рекомендуется для трафаретных рисунков, отделки пончиков, булочек, кексов и других кондитерских изделий.

1. **Органолептические показатели**

Пудра сахарная «Нетающая» представляет собой однородный сыпучий порошок.

1. **Вкус и запах**

Вкус сладкий, без постороннего привкуса. Запах ванильно-сливочный.

1. **Цвет**

Белоснежный. Однородный по всей массе, без вкраплений.

1. **Физико-химические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Значение показателей |
| Массовая доля влаги, %, не более | 8,0 |
| Массовая доля металлических примесей, % , не более | 0,0003 |
| Посторонние примеси (кроме металлических и минеральных), а также зараженность вредителями | Не допускается |

1. **Микробиологические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Значение показателей |
| КМАФА и М КОЕ/г, не более | 1х10³ |
| БГКП (колиформы) | 1,0 |
| Патогенные микроорганизмы, г | 25 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 50 |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |

1. **Содержание токсичных элементов, пестицидов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| **Пестициды:** |  |  |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,05 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |

1. **Срок годности:** не более 6 месяцев.
2. **Температура хранения:** не выше 20С˚ и относительной влажности воздуха не более 75% в сухом помещении, хорошо вентилируемом. Защищать от прямых солнечных лучей.
3. **Рекомендации:**

Пудру сахарную «Нетающая» посыпают равномерным слоем на поверхность изделий при помощи сита с ячейкой примерно не более 1мм.