**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**

## ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ

ООО ТК «Урал-шок», Юридический адрес: 620073, Свердловская область, г.Екатеринбург, ул.Академика Шварца д.20/2-9

Фактический адрес: 623280, Свердловская область, г.Ревда, ул. Ярославского, 9 ИНН 6679028751, КПП 667901001, ОГРН 1136679002063,

ОКПО 25021546, ОКВЭД 15.84.2, Тел/факс 8 (34397) 3-53-37, Эл.адрес: [tehnologi2@mail.ru](mailto:tehnologi2@mail.ru). Тел.8-912-288-41-89

**САХАРНАЯ ПУДРА**

**ГОСТ 33222-2015**

**Общее описание:** применяется в качестве украшений и добавок, при производстве кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, мороженого и других пищевых продуктов

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля:

- сахарозы по прямой поляризации, % не менее - 98±0,5%;

- доля золы (в перерасчете на сухое вещество), % не более – 0,05;

- редуцирующих веществ (в пересчете на сухие вещества), % не более 0,04;

- влаги – не более 0,2%;

-

**Органолептические показатели:**

* цвет - белый, чистый;
* внешний вид – однородная сыпучая масса измельченных кристаллов;
* запах и вкус - свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и вкуса, как в сухом, так и его водном растворе;

**Микробиологические показатели:**

Патогенные М/о, в т.ч. сальмонеллы: в 25 г не допускается.

**Содержание токсических элементов:**

Токсические элементы мг/кг :

- свинец - не более 0,5;

- кадмий - не более 0,05;

- мышьяк – не более1,0;

- ртуть – не более 0,01.

Хлорорганические пестициды

-ДДТ и его метаболиты - не более 0,005

- Гексахлорциклогексан – не более 0,005

**Пищевая ценность** на 100г – 399 ккал/1672кДж.

Углеводы – 98,8

**Состав:** сахар измельченный, антислеживающий агент: крахмал кукурузный не более 1%.

**Условия хранения:**

В сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше 40°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Срок годности:** при указанных условиях 18 месяцев.

**Упаковка:** крафт – пакет (трехслойный бумажный мещок), с внутренним полиэтиленовым пакетом, массой нетто 5кг, 15кг. Возможно другая фасовка по запросу клиента.

**Метод производства:** Сахарная пудра производится путем измельчения кристаллов сахара на микромельнице, с добавлением кукурузного крахмала, для облегчения помола и улучшения сахарной пудры.

РАЗРАБОТАЛ: Гл.Ткхнолог.

Дербенева М.П.

И.П.