

Спецификация

Наименование продукта

«БИАНКА ПРОФИ»

Описание

Смесь сухая для приготовления суфле, безе.

Состав

Сахар, белок яичный сухой, загуститель (E466), соль поваренная пищевая, регулятор кислотности (кислота лимонная).

Аллергенный профиль

Содержит яичные продукты.

На предприятии для производства других продуктов используются: злаки, содержащие глютен; молочные продукты; люпин; соя; миндаль.

Органолептические показатели

Внешний вид: однородная сыпучая смесь.

Допускаются легко рассыпающиеся при механическом воздействии комочки.

Цвет: от белого до светло-бежевого.

Вкус: свойственный данному наименованию смеси.

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги: не более 5%

Массовая доля общего сахара: не менее 88 %

Показатели безопасности

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ГМО

Не содержит ГМО

Пищевая и энергетическая ценность (расчетное значение) 100г смеси

Энергетическая ценность: 390 ккал / 1630 кДж

Белки: 8,2г

Жиры: 0г

Углеводы: 89,3г.

Способ применения

Ингредиенты: смесь «Бианка Профи» 100г, вода 100г, сахар 200г

Смесь, воду и половину сахара взбить с помощью венчика на высокой скорости в течение 2-3 минут. Затем добавить оставшийся сахар и продолжить взбивание 2-5 минут до получения однородной пышной массы. Выпекать изделия при температуре 100-110°C до готовности (не менее 60 минут в зависимости от вида и массы изделий).

Срок годности

6 месяцев от даты изготовления.

Рекомендуемый срок использования после вскрытия заводской упаковки - не более 2х месяцев.

Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Плотно закрывать упаковку после использования.

Упаковка

15 кг: многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем.

Допускается использование многослойного ламинированного мешка.

6 кг: короб из гофрированного картона, проложенный полиэтиленовым мешком с затяжкой.

Данные настоящей спецификации являются достоверными и дают полную информацию о товаре. При производстве продукции допускаются некоторые отклонения от спецификации. Эти сведения заменяют все предыдущие копии и представляются только для информации.