

Спецификация на продукт

	Крокант Спекулюс	
	(Croquant Speculoos)	
	готовая ореховая паста с миндальным пралине, пряным печеньем и хрустящими хлопьями. Массовая доля влаги 20±2 %. Используется для производства начинок для кондитерских изделий: тортов, пирожных, десертов, конфет и т.п.	

Состав:	печенье Спекулюс 29%(пшеничная мука, сахар, пальмовое масло, рапсовое масло, сахарный сироп, разрыхлитель: E500, соевая мука, соль, корица), пальмоядровый жир, пальмовый жир, сахар, масло какао, миндаль, сахарный сироп, мука пшеничная, цельное сухое молоко, подсолнечное масло, сухая молочная сыворотка, лактоза, молочный жир, масло сливочное, соль, горький бланшированный миндаль, обезжиренное сухое молоко, ячменный солод, эмульгаторы :E420, E322, ароматизатор «ваниль». Может содержать следы яиц, фундука.
Органолептические показатели:	
Цвет:	коричневый
Внешний вид:	паста
Запах:	пряный, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха
Вкус:	пряный, свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса
Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта:	
Белки, г	3.6
Жиры, г	42.5
Углеводы, г	50.4
Энергетическая ценность, кКал/кДж	601/ 2500
Срок годности: (дни)	456
Условия хранения:	Хранить в сухом прохладном месте при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%, в закрытой упаковке. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.
Упаковка:	4 кг ведро
Производитель:	СиЭсЭм Франция

Дата обновления: 7/29/2016