



ГлазурьПром

Основа для творчества...

607664, Россия, Нижегородская обл., г.Кстово, ул.Ступишина,2
Тел/факс: +7 (831) 411-55-15
<http://www.glazurprom.ru>

Спецификация Глазурь кондитерская какаоcодержащая № 199 (термостабильные капли)

ТУ 10.82.22-001-25157317-2018

Физико-химические показатели:

- Степень измельчения (по Реутову): не менее 93%, при этом размер частиц не превышает 30 мкм;
- Массовая доля жира 31±3%
- сахарозы 39±3%
- зола, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%: не более 0,1%
- Температура плавления 34-36°C
- Влажность: не более 1,5%.

Органолептические показатели:

- Вкус и аромат натурального шоколада
- Структура: однородная
- Консистенция: при температуре 16-18°C - твердая, при температуре 45°C- текучая.

Микробиологические показатели:

- КМАФА: в 1г. не более 1×10^4
- БГКП (колиформные): в 0,1г не допускаются
- Дрожжи, КОЕ: в 1г. продукта не более 5×10
- Плесневые грибы, КОЕ: в 1г. продукта не более 5×10
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы: в 25г не допускается

Показатели безопасности:

Токсичные элементы:

- Свинец не более 1 мг/кг
- Мышьяк не более 1 мг/кг
- Кадмий не более 0,5 мг/кг
- Ртуть не более 0,1 мг/кг

Микотоксины:

- Афлатоксин В₁ не более 0,005 мг/кг

Пестициды:

- Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) не более 0,005 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты не более 0,005 мг/кг

Описание глазури:

Предназначена для декорирования и наполнения кондитерских изделий. Оптимально подобранный состав рецептуры обеспечивает однородную консистенцию и оптимальные реологические показатели, характерный шоколадный вкус и блеск.

Состав:

- сахар, заменитель масла какао лауринового типа, сухая молочная сыворотка, какао-порошок, эмульгаторы (лецитин соевый- E322, PGPR - E476), ароматизатор пищевой «Ванилин».
- Энергетическая ценность на 100г - 525ккал /2200кДж
- Пищевая ценность на 100г - углеводы-55г, жиры -31г, белки- 4,5г.

Рекомендации по применению:

При использовании в мучные кондитерские изделия капли необходимо охладить до температуры 10-15°C и подпылить мукой. Вносить капли в тесто необходимо перед окончанием замеса.

Условия транспортировки и хранения:

- Глазурь можно транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с установленными на нем правилами перевозок грузов и с соблюдением гигиенических требований. Температурный режим транспортировки от минус 30° С до плюс 30° С.
- При транспортировке глазури в условиях минусовых температур, необходимо, с целью исключения выпадения конденсата и появления поседения, производить предварительный прогрев продукции на производстве.
- Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые и резко пахнущие грузы, а также транспортировать полуфабрикат совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.
- При перевозке, погрузке и выгрузке глазурь должна быть предохранена от атмосферных осадков и прямого воздействия солнечного света.
- Хранение глазури проводить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при отсутствии воздействия прямых солнечных лучей.

Срок хранения со дня изготовления в условиях хранения в упаковке производителя:

- 18 мес. (при температуре 12-18⁰С и относительной влажности воздуха 75%)

Упаковка:

- Глазурь упакована в мешки по 0,5 кг, 1 кг, 2 кг, 5 кг, 10 кг.