

БРИЛО СО ВКУСОМ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

1. Определение

Кондитерская глазурь.

2. Описание

Темно-коричневая, блестящая, не прозрачная глазурь со вкусом и ароматом темного шоколада, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.

3. Состав

Сироп глюкозный, сахар, вода питьевая, какао-порошок, загустители (агар, пектин), регуляторы кислотности (глюконо-дельта-лактон, E334), ароматизатор, консервант – сорбат калия, эмульгатор (E452i).

4. Область и способ применения

Использовать в качестве глазури для украшения и отделки кондитерских изделий. Перемешать глазурь до желаемой консистенции, нанести на поверхность кремового полуфабриката или мусса.

5. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	
Белки, г	1,2
Жиры, г	0,6
Углеводы, г	59,4
Энергетическая ценность, ккал	252
Энергетическая ценность, кДж	1055

6. Физико – химические показатели

Массовая доля сухих растворимых веществ, %, не менее	66,0
Активная кислотность, рН, в пределах	3,4 – 5,2
Содержание сахарозы, %, не менее	20

7. Упаковка

Тара из полимерных материалов с герметичной пленкой, закрытая крышкой, 6 кг.

8. Срок и условия хранения

12 месяцев в заводской упаковке в чистом, сухом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 0°С до +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать ведро после каждого использования.