

КРЕМФИЛ со вкусом йогурта

1. Определение

Начинка термостабильная

2. Описание

Однородная глянцевая масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности, белого цвета, обладающая вкусом и ароматом йогурта.

3. Состав

Сироп глюкозный, вода питьевая, сахар, загустители (E1422, E466), жир растительный пальмовый, ароматизатор, соль, регулятор кислотности – кислота лимонная, краситель (E171), консервант - сорбат калия, эмульгатор (E435).

4. Область применения

Используется в качестве начинки для пирогов, слоеных изделий, булочек, тортов, пирожных и т. д. Начинка полностью готова к применению, устойчива к выпечке и замораживанию.

5. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	
Белки, г	0,3
Жиры, г	3,0
Углеводы, г	51,3
Энергетическая ценность, ккал	233
Энергетическая ценность, кДж	978

6. Физико – химические показатели

Массовая доля сухих растворимых веществ, %, не менее	55,0
Активная кислотность, pH, в пределах	3,20 –4,80
Массовая доля сорбиновой кислоты, г/кг, не более	1,0

7. Упаковка

Тара из полимерных материалов с герметичной пленкой, закрытая крышкой, 13 кг.

8. Срок и условия хранения

Срок годности 9 месяцев в заводской упаковке в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать ведро после каждого использования.