

Карат Каверлюкс Дарк

1. Определение

Глазурь кондитерская без добавлений в дропсах.

2. Описание

Однородная (без ощутимых частиц сахара и какао-продуктов) масса темно-коричневого цвета, обладающая сладким вкусом и ароматом шоколада.

При температуре 16 °С -21 °С – твёрдая.

При температуре 40 °С – текучая.

3. Состав

Сахар, заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа, какао-порошок, эмульгаторы (E322, E476), ароматизатор.

4. Область применения

Для приготовления декора, корпусных конфет, фигурок, для глазирования кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления начинок, кремов, муссов и десертов

5. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	
Белки, г	3,5
Жиры, г	36,0
Углеводы, г	52,0
Энергетическая ценность, ккал/кДж	550 / 2300

6. Физико – химические показатели

Влажность, %, не более	2
Массовая доля жира, %	36
Массовая доля общего сухого остатка какао, %	15

7. Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов

Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г продукта	Не допускается
Токсичные элементы, мг/кг не более	
свинец	1,0
мышьяк	1,0
кадмий	0,5
ртуть	0,1
Пестициды, мг/кг, не более	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,15
Микотоксины, мг/кг не более	
Афлатоксин В1	0,005
Афлатоксин М1*	0,0005
*-для глазури, содержащей продукты переработки молока (ТР ТС021/2011 Приложение 3 пункт 2)	

8. Упаковка

Картонный короб с полиэтиленовым вкладышем, 15 кг.

9. Срок и условия хранения

Срок годности 9 месяцев в заводской упаковке в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями, при температуре от 12 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Плотно закрывать коробку после каждого использования.