**ООО «ВИКТОРИЯ»**

**Пермский край, Пермский р-он, п.Юг, ул.Дзержинского, д.75**

**Спецификация**

**Полуфабрикат сахаросодержащий «Помада сахарная» со вкусом «Ванильно-сливочным»**

**ТУ 9111-002-0178818372-2014**

1. **Область применения:** помада применяется на предприятиях общественного питания, хлебопекарных и кондитерских производствах, как отделочный полуфабрикат для декорирования открытых поверхностей готовой выпечки, эклеров, кексов и других кондитерских изделий.
2. **Состав:** Сахарная пудра, мальтодекстрин, краситель пищевой, ароматизатор идентичный натуральному.
3. **Органолептические показатели:** помада представляет собой однородную мазеобразную, пластичную массу, в меру текучую.

Консистенция вязкая, однородная без комочков.

1. **Вкус** **и запах:** ванильно-сливочный, без постороннего привкуса.
2. **Цвет:** белый насыщенный, однородный по всей массе.
3. **Физико-химические показатели:**

массовая доля растворимых влаги, %: не более 12;

массовая доля редуцирующих веществ, %: не более 14;

массовая доля общего сахара(по сахарозе),%: не менее 65,5%;

посторонние примеси(кроме металлических и минеральных), а также зараженность вредителями: не допускается.

1. **Микробиологические показатели:**

КМАФА и М, КОЕ/г, не более 5×10³;

Бактерии группы кишечных палочек(колиформные),КОЕ/г, не более 1,0;

Плесень,КОЕ/г,не более 50;

Дрожжи,КОЕ/г, не более 50;

Сульфитредуцирующие клостридии: не допускаются в 0,1г.

1. **Содержание токсичных элементов:**

свинец, не более 0,5 мг/кг;

мышьяк, не более 1,0 мг/кг;

кадмий, не более 0,05 мг/кг;

ртуть, не более 0,01 мг/кг.

1. **Содержание микотоксинов:** афлатоксин В1, не более 0,005 мг/кг.
2. **Срок годности:** не более 6 месяцев со дня выработки.
3. **Температура хранения:** не выше 20⁰С, относительная влажность – не более 75%.
4. **Рекомендации:** 1000 гр. «Помада сахарная» со вкусом «Ванильно-сливочным», 120-180гр. Воды в зависимости от консистенции перемешивают до однородного состояния и применяют по назначению.

Для достижения максимального эффекта глянца и пластичных свойств помады сахарной, рекомендуем прогреть готовый полуфабрикат до температуры 70-80⁰С при постоянном помешивании до получения однородной консистенции.