



ЗАО «Унигра»

Тел./факс: (495) 781-99-45

E-mail: info.ru@unigra.com

Глазурь кондитерская т. м. Master Martini Shine Dark Buttons (Шайн Дарк Баттонс)

AX000PF

Описание продукта:

лауриновая кондитерская глазурь в форме дисков. Заменитель тёмного шоколада.

Область применения:

кондитерское производство.

Состав:

сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры (пальмоядровые), обезжиренный какао-порошок (16%), эмульгаторы (E492, E322), ароматизатор.

Микробиологические характеристики:

Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
БГКП	КОЕ/г	< 50
E.coli	КОЕ/г	≤ 10

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Калорийность	ккал/кДж	549 / 2286
Жиры	г	34.1
в том числе: насыщенные	г	32.9
транс-жиры	г	0.3
Углеводы	г	54.1
в том числе: сахар	г	51.7
Пищевые волокна	г	5.1
Белки	г	3.7
СОЛЬ (натрий в пересчете на эквивалент соли)	г	0.0
Натрий	мг	11

Информация для потребителя:

используется для глазирования кондитерских изделий, изготовления шоколадного декора. Для получения глазури, диски расплавить на водяной бане при температуре 45°C.

Упаковка:

картонные коробки с вкладкой из пищевого полиэтилена. Масса нетто 20 кг.

Поддон:

900 кг.

Изготовитель:

Unigra Food Processing Asia Pacific Sdn Bhd/Малайзия.

Условия хранения:

хранить в сухом и прохладном месте при температуре до + 20°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности:

540 дней.

Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с нормами акта Малайзии №1983 о пищевых продуктах.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	х	Арахис
	х	Глютеносодержащие злаки
	х	Ракообразные
РР		Молоко
	х	Люпин
РР		Орехи
	х	Моллюски
	х	Рыба
	х	Сельдерей
	х	Горчица
	х	Кунжут
	х	Соевые бобы
	х	Диоксид серы и сульфиты(> 10 мг/кг)
	х	Яйца
	х	Свинина
	х	Курица
	х	Говядина
	х	Томат
	х	Персик
	х	Маточное молоко
	х	Прополис(продукты пчеловодства)
	х	Манго
	х	Латекс
	х	Гречиха

РР - возможны следы

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».