

Спецификация Полуфабрикат «Глазурь кондитерская какао-содержащая» № 158

ТУ 10.82.22-001-25157317-2018

Физико-химические показатели:

- Степень измельчения (по Реутову): не менее 92%, при этом размер частиц 30 ± 4 мкм;
- Массовая доля жира $35 \pm 3\%$
сахарозы $50 \pm 3\%$
сухих мол. продуктов, не менее 12%
зола, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%: не более 0,1%
- Температура плавления $34-36^{\circ}\text{C}$
- Влажность: не более 1,5%.

Органолептические показатели:

- Вкус и аромат молочного шоколада
- Структура: однородная
- Консистенция: при температуре $16-18^{\circ}\text{C}$ - твёрдая, при температуре 45°C - текучая.

Микробиологические показатели:

- КМАФА: в 1г. не более 1×10^4
- БГКП (колиформные): в 0,1г. не допускаются
- Дрожжи, КОЕ: в 1г. продукта не более 5×10
- Плесневые грибы, КОЕ: в 1г. продукта не более 5×10
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы: в 25г не допускается

Показатели безопасности:

Токсичные элементы:

- Свинец не более 1 мг/кг
- Мышьяк не более 1 мг/кг
- Кадмий не более 0,5 мг/кг
- Ртуть не более 0,1 мг/кг

Микотоксины:

- Афлатоксин В₁ не более 0,005 мг/кг

Пестициды:

- Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) не более 0,005 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты не более 0,005 мг/кг

Описание глазури:

Предназначена для глазирования кондитерских изделий. Оптимально подобранный состав рецептуры обеспечивает однородную консистенцию и оптимальные реологические показатели, характерный молочно-шоколадный вкус и блеск.

Состав:

- Сахар, заменитель какао-масла лауринового типа, **сухое цельное молоко**, какао-порошок, эмульгаторы (**лецитин соевый-Е322**, Е476), ароматизатор пищевой «Ванилин».
- Энергетическая ценность на 100г - 560ккал / 2350кДж
- Пищевая ценность на 100г - углеводы-58, жиры -35г, белки- 4,0г.

Рекомендации по применению:

Глазурь растопить в емкости с водяной рубашкой до температуры глазури $45-50^{\circ}\text{C}$, при постоянном перемешивании не менее одного часа.

Температура воды в водяной рубашке не должна превышать 55° С.

Готовую к применению полностью растопленную глазурь охладить до 39-45° С (температура глазури при глазировании может варьироваться в зависимости от требований производства – регулирование текучести и температуры глазируемых изделий).

Условия транспортировки и хранения:

- Глазурь можно транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с установленными на нем правилами перевозок грузов и с соблюдением гигиенических требований. Температурный режим транспортировки от минус 30° С до плюс 30° С.
- При транспортировке глазури в условиях минусовых температур, необходимо, с целью исключения выпадения конденсата и появления поседения, производить предварительный прогрев продукции на производстве.
- Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые и резко пахнущие грузы, а также транспортировать полуфабрикат совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.
- При перевозке, погрузке и выгрузке глазурь должна быть предохранена от атмосферных осадков и прямого воздействия солнечного света.
- Хранение глазури проводить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при отсутствии воздействия прямых солнечных лучей.

Срок хранения со дня изготовления в условиях хранения в упаковке производителя:

- 18 мес. (при температуре 18±3° С и относительной влажности воздуха 75%)

Условия хранения:

- В сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при отсутствии воздействия прямых солнечных лучей.

Упаковка:

- Плитки по 4 кг. Плитки упакованы по 5 шт. в картонные короба с полиэтиленовым вкладышем
- Дропсы упакованы по 13 кг. в картонные короба с полиэтиленовым вкладышем или в бумажных мешках с ламинированным внутренним слоем по 25 или 10кг