



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПРОМЫШЛЕННАЯ КОМПАНИЯ "РАТИБОР"

172200 Тверская область, п. Селижарово, ул. Гагарина, д. 1-а, тел./факс. (48269) 2-26-24

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Начинка кондитерская термостабильная «КРЕМ с ароматом: Кокос»
9.1.5.1

ТУ 9129-011-59915545-11

Рекомендации по использованию:	Универсальная кремовая термостабильная начинка, готовая к употреблению. Применяется для начинения изделий независимо от термообработки. Благодаря мягкой консистенции легко дозируется, легко намазывается. Выдерживает температуру выпечки 200 - 240 гр в течение 15-20 мин.
Упаковка:	Ведро из полимерных материалов 20 кг
Вкус:	Характерный, без посторонних оттенков.
Цвет:	От белого до светло-бежевого
Консистенция:	Однородная, кремовая, легко поддающаяся перемешиванию и перекачиванию.
Результаты испытаний:	
Содержание сухих веществ:	57,5 ± 2%
Состав:	Сахар-песок, вода, сыворотка сухая молочная, жир растительный, загуститель E1442, стабилизатор E466, регулятор кислотности E330, ароматизатор ,идентичный натуральном «Рафаэлло», краситель E171, консерванты E202, E211
Пищевая ценность 100г продукта:	Белки- 0,8 Жиры- 5 Углеводы - 50
Энергетическая ценность 100г продукта:	250 Ккал/1050 кДж
Микробиология:	
Дрожжи в 1г продукта:	не более 50 КОЕ
Плесени в 1г продукта:	не более 50 КОЕ
КМАФАнМ, КОЕ/г,	не более 10 ⁴ КОЕ
БГКП (колиформы)	
Содержание тяжелых металлов:	соответствует СанПиН 2.3.2.1078-01
Условия хранения:	Хранить при температуре от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок годности:	6 месяцев.