



**ГлазурПром**

*Основа для творчества...*

607664, Россия, Нижегородская обл., г.Кстово, ул.Ступишина,2

Тел/факс: +7 (831) 411-55-15

<http://www.glazurprom.ru>

## БЕЛЫЙ ШОКОЛАД Б – 3 (25% молочных продуктов)

ТУ 10.82.22-005-25157317-2018

**Состав:** подсластитель мальтит, какао-масло, сухое цельное молоко, сухая молочная сыворотка, эмульгаторы (лецитин соевый – E322, E476), соль, ароматизатор экстракт ванили, подсластитель стевиозид.

**Область применения:** предназначен для глазирования кондитерских изделий, производства готовых форм из шоколада.

**Технологические рекомендации:** растопленный шоколад температурой 45°C, должен быть отtemперирован с оптимальными режимами в целях получения продукта с правильной кристаллической формой и вязкостью. Шоколад требует темперирования на предназначенном для этого специализированном оборудовании или вручную на мраморной доске.

**Условия хранения:** температура хранения от 5°C до 22 °C, в чистом сухом помещении без посторонних запахов, при максимальной относительной влажности 70%.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Форма доставки:** коробка 20кг. (плиты по 2 кг) , мешки 25 кг (дропсы).

### Органолептические показатели

Консистенция	при 16-18° С – твердая при 40-45° С – текучая
Цвет	От белого до светло жёлтого
Запах	Белого шоколада
Вкус	Белый шоколад

### Физико-химические показатели

Вязкость по Кассону, мПа.с	1,532 – 1,868
Степень измельчения, %, не менее	96
Массовая доля влаги, %, не более	1,5
Массовая доля жира, %, не менее	38,0
Массовая доля сахара, %, не более	0,0
Массовая доля масла какао, %, не менее	33
Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и (или) молочных продуктов, %, не менее	20
Массовая доля молочного жира, %, не менее	4
Массовая доля насыщенных жирных кислот, %, не более	25,0
Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот, %, не более	0,5

### Микробиологические показатели

КМАФА, КОЕ/г	1x10 <sup>4</sup>
БГКП (колиформные) в 0,1 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Количество плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ, не более	50

Количество дрожжей в 1 г продукта, КОЕ, не более	50
--	----

### Показатели безопасности

Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг

(для радионуклидов – Бк/кг), не более:

Свинец	1,0
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,5
Ртуть	0,1
Пестициды:	
- ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5
- ДДТ и его метаболиты	0,15
Микотоксин В <sub>1</sub>	0,005

### Пищевая ценность 100г продукта

Ккал/кДж	510/2135
Белки, г	5,0
Жиры, г	38,0
Углеводы, г	52,0