**ПОСЫПКА САХАРНАЯ ДЕКОРАТИВНАЯ ПАСХАЛЬНАЯ**

**«МИКС 1».**

СТО 25021546-007-2018

**Общее описание:** применяется в качестве украшений и добавок, при производстве кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, мороженого и других пищевых продуктов.

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля:

Жира - 7±2%\*

Сахара - 78±2%\*

Влаги – не более 5%

\*Превышение массовой доли сахара и жира не является браковочным признаком.

**Органолептические показатели:**

* ярко выраженный вкус и аромат согласно ароматике;
* цвет соответствует используемому красителю.

**Форма:** Цилиндрическое тело с неровной поверхностью.

Толщина – от 1.5мм до 2мм.

Длина – от 2мм до 10мм

**Микробиологические показатели:**

КМАФАнМ: в 1 г не более 1 \*103

БГКП: в 0,1 г не допускается

Дрожжи, КОЕ: в 1 г не более50

Плесни, КОЕ: в 1 г не более 50

Патогенные М/о, в т.ч. сальмонеллы: в 25 г не допускается.

**Пищевая ценность на 100г**

Углеводы – 80,9г

Жиры – 6,7 г

Белки – 8,9 г

Сухие вещества – 97.5%

**Энергетическая ценность** – 418,9ккал./1753,85кДж.

**Состав:** мука пшеничная хлебопекарная в/сорта, сахар, пальмовое масло, эмульгаторы: (E476, Е322), ароматизатор «Ванилин» красители пищевые: (Е102, Е110, Е122, Е129, Е171, Е133), стабилизатор: полирующая смесь (Е414)**.**

**БЕЗ ГМИ.**

**Содержит краситель, который может оказать отрицательное влияние на активность и внимание детей.**

**Срок хранения:** при указанных условиях 12 месяцев.

**Условия хранения:**

В сухих , чистых , хорошо проветриваемые помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при t 18±3°C, относительная влажность не более 75%.

**Метод производства:** Посыпка сахарная декоративная производится путем формования массы на деструкционной машине. Отформованные корпуса отправляются на укатку и глянцовку.

**Упаковка:** Продукция упаковывается и прокладывается пергаментной бумагой в ящик из гофрированного картона массой нетто до 6 кг., **и крафт-мешок массой нетто до 25 кг.**

**Технологические рекомендации:**

***при нанесении*** *на кондитерские изделия следует соблюдать следующие температурные режимы:*

*-* температура изделий должна быть не более 240С;

**СОДЕРЖАНИЕ АЛЛЕРГЕНОВ:** соевый лецитин; мука пшеничная (глютен).

**РАЗРАБОТАЛ: Гл.технолог.Дербенева М.П М.П.**