

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Смесь сухая для приготовления отделочных полуфабрикатов

Помадка сахарная белая

Применение:

Смесь для приготовления сахарных глазурей.

Смесь для приготовления сахарной помадки для покрытия хлебобулочных изделий: сдобных булочек, слоеных изделий, куличей, ромовых баб и т.д.; кондитерских изделий: тортов, пирожных, пончиков, кексов, печенья, эклеров, профитролей и т.д.

Дозировка и способ применения:

1000г смеси - 140г воды ($t=40-50^{\circ}\text{C}$).

Смесь смешать с водой в миксере на медленной скорости 2-3 минуты до однородной массы. В процессе работы помадку сахарную можно неоднократно разогревать (до t не выше 60°C), при этом свойства помадки не меняются

Состав:

Сахар, глюкозный сироп, мальтодекстрин, краситель E171, ванилин, регулятор кислотности E330.

Изготовлено в соответствии с ТУ 10.85.19-002-33478975-2018.

Упаковка:

Мешки многослойные бумажные с полимерными вкладышами, массой нетто по 10 кг.

Условия хранения:

Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, защищенных от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от 5°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75,0 %.

Срок годности:

12 месяцев от даты изготовления. После вскрытия смесей, упакованных в потребительскую тару, допускается хранить их в плотно закрытой таре не более 30 дней.

Органолептические показатели

Внешний вид и консистенция:

Порошкообразная сыпучая смесь, допускается наличие комочков, рассыпающихся при легком нажатии.

Цвет:

Белый.

Вкус и запах:

Свойственный ингредиентам, которые входят в состав, с легким ароматом ванили.

Пищевая ценность и калорийность на 100г продукта, г:

белков – 0, жиров – 0, углеводов – 99;

Энергетическая ценность (калорийность) на 100г продукта, кДж / ккал: 1670/400.

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более

6,0

Массовая доля металлических примесей, %, не более

$3 \cdot 10^{-4}$

Посторонние примеси

не допускается

Микробиологические показатели:

КМАФАМ, КОЕ/г, не более

$1 \cdot 10^5$

БГКП (колиформы) в 0,1 г

не допускается

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella, в 25 г

не допускается

Плесени, КОЕ/г, не более

100

Дрожжи, КОЕ/г, не более

100

FOODMIX

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Санкт-Петербург, г. Пушкин, Кузьминское шоссе, д.50, лит.А
тел.: +7 (812) 200-42-10; e-mail: info@foodmix.su; www.foodmix.su

Содержание токсичных элементов и радионуклидов в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.