



Общество с ограниченной ответственностью «Три орешка»

630007, г.Новосибирск, ул.Серебренниковская, 4/3

8(383)231-09-72

e-mail: sibnuts@mail.ru

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Посыпка кондитерская из воздушного риса по СТО 98377021-001-2009

Посыпка изготовлена из воздушного риса и сахара-песка, с добавлением патоки крахмальной, масла растительного, лицитина Адлек, пищевого ароматизатора «Мёд».

Продукт не содержит ГМО.

Органолептические показатели:

| | |
|---------------|---|
| Внешний вид | Свойственный данному наименованию воздушных зерен. Поверхность волнистая, блестящая или матовая. Допускается ломаных изделий и крошки не более 5% |
| Цвет | Окраска равномерная, достаточно выраженная, но не слишком яркая, без пятен. Цвет сахарной глазури - в соответствии с цветом применяемой добавки. Допускается неравномерная окраска на изгибах |
| Вкус и аромат | Ярко выраженный, характерный для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха. Воздушные зерна, содержащие вкусо-ароматические добавки, должны иметь в меру приятный вкус и аромат, соответствующий добавкам, без резкого вкуса и аромата |
| Консистенция | Хрустящая, хрупкая, пористая, нежная. Допускается не более 3% не воздушных изделий грубой или жесткой консистенции |

Физико-химические показатели:

| | |
|---|------------------------|
| Массовая доля влаги, % не более | 3,0 |
| Массовая доля сахарозы, % | По рецептуре минус 2,5 |
| Общая доля металлических примесей(частицы размером не более 0,3 мм в максимальном линейном измерении), %, не более | 0,3 |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

Пищевая ценность 100 г продукта:

| | |
|-------------------------------|------|
| Энергетическая ценность, ккал | 303 |
| Белки, г | 4,3 |
| Жиры, г | 0,6 |
| Углеводы, г | 70,1 |

Микробиологические показатели: Соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»

Показатели по содержанию токсических элементов, микротоксинов, пестицидов и радионуклидов: Соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»

Применение: декорирование кондитерских изделий, отделка полуфабрикатов и готовых изделий

Условия хранения: в сухом, проветриваемом помещении с влажностью воздуха не более 75%, без воздействия прямых солнечных лучей, при температуре +18+3⁰С

Срок годности: 12 месяцев со дня изготовления

Упаковка: мешки бумажные 4-х слойные по ГОСТ 2226 с мешками-вкладышами (из полиэтилена)

по ГОСТ 19369

Заключение: соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003(раздел 3, п.4.14), СанПиН 2.3.2.1078-01 (приложение 1, п.1.4.3, п. 1.4.3.2) Протокол испытаний № 6128 от 25.10.2017г.

