

## Карат Декоркрем Шоко

### 1. Определение

Полуфабрикат кондитерский - глазурь кондитерская без добавлений в виде крема.

### 2. Описание

Однородная (без ощутимых частиц сахара и какао-продуктов) масса темно-коричневого цвета, обладающая сладким вкусом и шоколадным ароматом.

При температуре 16 °С -21 °С – мягкая.

При температуре 40 °С – текучая.

### 3. Состав

Сахар, пальмовый олеин, какао-порошок, масло растительное пальмовое рафинированное дезодорированное, заменитель масла какао нетемпературируемый лауринового типа, эмульгатор E322, ароматизаторы.

### 4. Область применения

Для покрытия и прослойки кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления начинок, кремов, муссов и десертов

### 5. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	
Белки, г	5,0
Жиры, г	43,0
Углеводы, г	42,0
Энергетическая ценность, ккал/кДж	570 / 2490

### 6. Физико – химические показатели

Влажность, %, не более	2
Массовая доля жира, %	43
Массовая доля общего сухого остатка какао, %	20

## 7. Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов

Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г продукта	Не допускается
Токсичные элементы, мг/кг не более	
свинец	1,0
мышьяк	1,0
кадмий	0,5
ртуть	0,1
Пестициды, мг/кг, не более	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,15
Микотоксины, мг/кг не более	
Афлатоксин В1	0,005
Афлатоксин М1*	0,0005
*-для глазури, содержащей продукты переработки молока (ТР ТС021/2011 Приложение 3 пункт 2)	

## 8. Упаковка

Пластиковое ведро 12 кг.

## 9. Срок и условия хранения

Срок годности 9 месяцев в заводской упаковке в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями, при температуре от 12 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Плотно закрывать ведро после каждого использования.