



ГлазурПром

Основа для творчества...

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

Тел/факс: +7 (831) 411-55-15

<http://www.glazurprom.ru>

ПРОМЫШЛЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД М-10 (40% какао продуктов, 16% молочных продуктов)

ТУ 10.82.22-005-25157317-2018

Состав: Подсластитель мальтит, какао-масло, какао-тертое, сухое цельное молоко, эмульгаторы (лецитин соевый -E322, E476), ароматизатор «Ванилин», подсластитель стевиозид.

Содержит подсластители. При чрезмерном употреблении могут оказывать слабительное действие.

Область применения: предназначен для глазирования кондитерских изделий.

Технологические рекомендации: растопленный шоколад температурой 45⁰С, 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 °С до 22°С, в чистом сухом помещении без посторонних запахов, при максимальной относительной влажности 70%.

Срок хранения: 12 месяцев.

Форма доставки: коробка 20кг. (плиты по 1 кг), мешки 10 кг и 25 кг (дропсы).

Органолептические показатели

Консистенция	при 16-18° С – твердая при 40-45° С – текучая
Цвет	Светло-Коричневый
Запах	Молочно-Шоколадный
Вкус	Молочно-Шоколадный

Физико-химические показатели

Вязкость по Кассону	1,532 – 1,868mPa.s
Степень измельчения	не менее 96%
Массовая доля влаги	не более 1,5%
Массовая доля жира	36,0%
Массовая доля сахарозы	0,0%
Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао, не менее, %	8
Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и/или молочных продуктов, не менее, %	13
Массовая доля молочного жира, не менее, %	2,5
Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот, не более, %	0,5
Массовая доля насыщенных жирных кислот, не более, %	21

Микробиологические показатели

КМАФА, КОЕ/г	1x10 ⁴
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 ₁	0,005

Пищевая ценность 100г продукта

Ккал/кДж	470/1950
Белки, г	6,0
Жиры, г	36
Углеводы, г	52
В т.ч. сахароспирты	40