

**Общество с
ограниченной
ответственностью
«Многопрофильное
предприятие
«РУБИН»
ООО «МП «РУБИН»**



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Глазурь кондитерская «ШокоШироко»
ТУ 10.82.21-001-91347287-24

Область применения:

Глазурь предназначена для глазирования широкого спектра кондитерских и хлебобулочных изделий.

Состав общий: сахар, заменитель масла какао лауринового типа (дезодорированное фракционированное гидрогенизированное пальмоядровое масло), какао порошок, мальтодекстрин, эмульгатор соевый лецитин, эмульгатор, ванилин кристаллический, ароматизатор пищевой (см. Приложение №1).

Массовая доля общего сухого остатка какао — менее 12 (±2) %

Органолептические показатели:

Вкус и запах: сладкий, со вкусом, характерным для используемого сырья, при использовании какао продуктов — с характерным вкусом какао продуктов.

Структура: однородная по всей массе.

Внешний вид: тонкоизмельченная масса в виде блоков

Консистенция: при температуре 16° ± 18 °С — твердая, при температуре 40 °С ÷ -45 °С — текучая.

Цвет: от белого и светло-кремового до темно-коричневого, допускается незначительное поседение снаружи и внутри.

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % (+0,3)	1,5
Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, % (±3,0)	61,0
Массовая доля, жира % (±3,0)	32,8
Степень измельчения по Реутову, % не менее	92
Массовая доля золы, не растворимый в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, не более (%)	0,1
Массовая доля сорбиновой кислоты, сорбата калия, г/кг, не более (%)	1,5

Стандарт предприятия:

Эффективная вязкость по Кассону при 40°С, Па*с 0,9-1,3

Граница текучести по Кассону при 40°С, Па 2,8-4,0

Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 1 × 10⁴

Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные)	0,1
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесени, КОЕ/г, не более		50

Показатели безопасности:

Наименование показателя		Допустимые уровни, мк/кг, не более
Токсичные элементы	Свинец	1,0
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,5
	Ртуть	0,1
Митоксины (афлатоксин В1)		0,005
Пестициды	Гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	0,005
	ДДТ и его метаболиты	0,005

Пищевая ценность в 100г:

Калорийность: 540 ккал/2260 кДж

Белки	3 г
Жиры	33 г
Углеводы	61 г

Рекомендации по использованию:

- температура в рубашке температурной емкости при плавлении и смешивании 50° -55°С;
- температура глазури в сборнике глазировочной машины 40°- 45°С;
- вымешивание глазури до однородной структуры;
- необходимо постоянное перемешивание массы;
- нагрев массы свыше рекомендуемых температур может привести к ухудшению органолептических качеств глазури, а также к сворачиванию белка и изменению параметров вязкости и предела текучести.

Упаковка: Ящики из гофрированного картона, массой нетто 20 (±0,2) кг с полиэтиленовым вкладышем.

Условия хранения:

Жировая глазурь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре от 15°С до 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности: 12 месяцев со дня изготовления.

Изготовитель: Филиал Общества с ограниченной ответственностью «Многопрофильное предприятие «РУБИН» «ОРСК МИЛК» г. Орск (Филиал ООО «МП «РУБИН» в г. Орск), ИНН/КПП: 7447195024/561443001, адрес места нахождения филиала: 462407, Оренбургская область, город Орск, ул. Гончарова, дом 18, тел. +79033960307 E-mail: rubin_orstk56@mail.ru

