



СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Начинка кондитерская термостабильная «КРЕМ с ароматом: Карамель»**

**9.1.5.1**

ТУ 9129-011-59915545-11

Рекомендации по использованию:	Универсальная кремовая термостабильная начинка, готовая к употреблению. Применяется для начинения изделий независимо от термообработки. Благодаря мягкой консистенции легко дозируется, легко намазывается. Выдерживает температуру выпечки 200 - 240 гр в течение 15-20 мин.
Упаковка:	В ведра из полимерных материалов по 18 кг.
Вкус:	Сладкий, с выраженным вкусом и ароматом карамели.
Цвет:	Светло-коричневый
Консистенция:	Однородная, кремовая, легко поддающаяся перемешиванию и перекачиванию.
Результаты испытаний:	
Содержание сухих веществ:	57,5 ± 2%
Состав:	Сахар, вода, сыворотка сухая молочная, жир растительный, крахмал кукурузный, загуститель E466, регулятор кислотности E330, ароматизатор "Карамель", консерванты E202, E211, красители E171, E150a, E110 (краситель E110 - может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей).
Пищевая ценность 100г продукта:	Белки- 0,8 Жиры- 5 Углеводы - 50
Энергетическая ценность 100г продукта:	250 ккал/1050 кДж
Микробиология:	
Дрожжи в 1г продукта:	не более 50 КОЕ
Плесени в 1г продукта:	не более 50 КОЕ
КМАФАнМ, КОЕ/г:	не более 5*10 <sup>3</sup>
БГКП (колиформы) в 1г продукта:	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта:	не допускаются
Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов:	не превышает допустимых уровней, установленных Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Содержание консервантов:	соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС № 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".
Условия хранения:	Хранить при температуре от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок годности:	6 месяцев.