**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**

## ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ

ООО ТК «Урал-шок», тел.(343) 251-35-92 , ИНН 6679028751, ОГРН 1136679002063, р/с 40702810900050015093, к/с 30101810400000000774, БАНК «НЕЙВА» ООО г. Екатеринбург, БИК 046577774, Эл.адрес: [tehnologi2@mail.ru](mailto:tehnologi2@mail.ru).

**Посыпка сахарная декоративная НЕТАЮЩАЯ ПУДРА**

**СТО 25021546-007-2018**

**Общее описание:** применяется в качестве украшений и добавок, при производстве кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, и других пищевых продуктов**.**

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля:

Жира - 7±3%\*

Сахара - 96±3%\*

Влаги – не более 2,5%

\*Превышение массовой доли сахара и жира не является браковочным признаком. **Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** Однородная сыпучая масса измельченных кристаллов сахара и глюкозы (декстрозы) размер не более 0,2 мм., возможны небольшие комочки, рассыпающиеся при нажатии.

**Цвет:** соответствует используемому красителю.

**Вкус и запах:** свойственный сахару и глюкозе (декстрозе), либо соответствует используемому ароматизатору, без посторонних запахов и привкусов.

**Микробиологические показатели:**

КМАФАнМ: в 1 г не более 1 \*103

БГКП: в 0,1 г не допускается

Дрожжи, КОЕ: в 1 г не более50

Плесни, КОЕ: в 1 г не более 50

Патогенные М/о, в т.ч. сальмонеллы: в 25 г не допускается.

**Содержание токсических элементов:**

Токсические элементы мг/кг:

- свинец 1,0

- кадмий 0,1

- мышьяк 1,0

- ртуть 0,01

Хлорорганические пестициды

-ДДТ и его метаболиты 0,005

- Гексахлорциклогексан 0,005

**Пищевая ценность**: на 100г – 449,21 ккал/1880,38кДж.

Углеводы – 83,78 г

Жиры – 7 г

Белки – 0 г

Сухие вещества – 97,8г

**Состав:** сахар, глюкоза (декстроза), глюкозный сироп , ароматизатор «Ваниль» , крахмал кукурузный, жир растительный.

**Условия хранения:**

В сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, при t 18±3°C и относительная влажность не более 75%.

**Срок годности:** при указанных условиях 18 месяцев.

**Упаковка:** Продукция упаковывается и прокладывается пергаментной бумагой в ящик из гофрированного картона массой до 7 кг. Возможно другая фасовка по запросу клиента.

**Метод производства:** Посыпка сахарная декоративная НЕТАЮЩАЯ ПУДРА производится путем смешивания и измельчения всего сырья.

**Порядок применения:**

***при нанесении*** *на кондитерские изделия следует соблюдать следующие температурные режимы:*

*-* температура изделий должна быть не более 240С.