

**Кондитерский полуфабрикат: отделка и начинка т. м. GLF
Rio Sacher Bianca (Рио Захер Бьянка)****DC00CP****Описание продукта:**

готовое покрытие со вкусом белого шоколада для кондитерских и хлебобулочных изделий. Не содержит гидрогенизированных жиров.

Область применения:

кондитерское и хлебобулочное производство

Состав:

сахар, растительные масла и жиры (жиры (пальмовые), масла (подсолнечные)), сухое молоко (20%), сухое обезжиренное молоко (10%), эмульгатор (E322 – подсолнечный лецитин), ароматизаторы.

Характеристики:

Влажность	%	≤ 1.0
Содержание жира	%	38.0 - 40.0

Микробиологические характеристики:

Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	< 50
Плесень	КОЕ/г	< 50
Энтеробактерии	КОЕ/г	< 10
Сальмонеллы	в 100 г	отсутствуют
E. Coli	КОЕ/г	< 10

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Калорийность	ккал/кДж	585 / 2 438
Жиры	г	39.0
в том числе: насыщенные	г	17.0
Углеводы	г	50.0
в том числе: сахар	г	50.0
Пищевые волокна	г	0.0
Белки	г	8.5
Соль	г	0.36

Упаковка:

полипропиленовые вёдра. Масса нетто 5 кг.

Поддон:

600 кг.

Условия хранения:

хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +20°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности:

360 дней.

Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.



да	нет	Аллергены (включая производные)
	х	Арахис
	х	Глютеносодержащие злаки
	х	Ракообразные
х		Молоко
	х	Люпин
		Орехи:
	х	Миндаль
	х	Лесной орех
	х	Грецкий орех
	х	Кешью
	х	Пекан
	х	Бразильский орех
	х	Фисташки
	х	Макадамия
	х	Моллюски
	х	Рыба
	х	Сельдерей
	х	Горчица
	х	Кунжут
	х	Соевые бобы
	х	Диоксид серы и сульфиты > 10 мг/кг
	х	Яйца

PP - возможны следы

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителей и охрану окружающей среды, предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».