



ГлазурьПром

Основа для творчества...

Спецификация

**Глазурь кондитерская
какао содержащая № 100**

ТУ 10.82.22-001-25157317-2018

Физико-химические показатели:

- Степень измельчения (по Реутову): не менее 92%, при этом размер частиц 25 ± 4 мкм;
- Массовая доля жира $35 \pm 3\%$
- Массовая доля сахарозы $47 \pm 3\%$
- Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%: не более 0,1%
- Температура плавления $32-36^\circ \text{C}$
- Массовая доля влаги не более 1,5%.

Органолептические показатели:

- Вкус и аромат свойственный для данного типа продуктов, без посторонних привкусов и запахов
- Структура: однородная
- Консистенция: при температуре $16-18^\circ \text{C}$ - твёрдая, при температуре 45°C - текучая.

Микробиологические показатели:

- КМАФАнМ: в 1г не более 5×10^4
- БГКП (колиформные): в 0,1г. не допускаются
- Дрожжи, КОЕ: в 1г. продукта не более 5×10
- Плесневые грибы, КОЕ: в 1г. продукта не более 1×10^2
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы: в 25г не допускается

Показатели безопасности:

Токсичные элементы:

- Свинец не более 1 мг/кг
- Мышьяк не более 1 мг/кг
- Кадмий не более 0,5 мг/кг
- Ртуть не более 0,1 мг/кг

Микотоксины:

- Афлатоксин В₁ не более 0,005 мг/кг

Пестициды:

- Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) не более 0,005 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты не более 0,005 мг/кг

Аллергены:

- молоко и продукты его переработки – нет
- соя и продукты ее переработки – да
- арахис и продукты его переработки – нет;
- аспартам и аспартам- ацесельфама соль – нет;
- горчица и продукты её переработки – нет;
- диоксид серы, сульфиты – нет;
- злаки, содержащие глютен – следы;
- кунжут и продукты его переработки – нет;
- люпин и продукты его переработки – нет;
- моллюски и продукты их переработки – нет;
- ракообразные и продукты их переработки – нет;
- рыба и продукты её переработки – нет;
- сельдерей и продукты его переработки – нет;
- яйца и продукты их переработки – нет.

Описание глазури:

Предназначена для глазирования кондитерских изделий. Оптимально подобранный состав рецептуры обеспечивает однородную консистенцию и оптимальные реологические показатели, характерный шоколадный вкус и блеск.

Состав:

- сахар, заменитель масла какао лауринового типа, какао порошок, эмульгаторы (лецитин соевый E322, E476), ароматизатор «Ванилин».
- Энергетическая ценность на 100г -530ккал /2220кДж
- Пищевая ценность на 100г - углеводы-53 г, жиры -35 г, белки- 4,5 г.

Рекомендации по применению:

Глазурь растопить в емкости с водяной рубашкой до температуры глазури 45-50° С, при постоянном перемешивании не менее одного часа.

Температура воды в водяной рубашке не должна превышать 65° С.

Готовую к применению полностью растопленную глазурь охладить до 39-45° С (температура глазури при глазировании может варьироваться в зависимости от требований производства – регулирование текучести и температуры глазируемых изделий).

Условия транспортировки и хранения:

- Глазурь можно транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с установленными на нем правилами перевозок грузов и с соблюдением гигиенических требований.
- При транспортировке глазури в условиях минусовых температур, необходимо, с целью исключения выпадения конденсата и появления поседения, производить предварительный прогрев продукции на производстве.
- Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые и резко пахнущие грузы, а также транспортировать полуфабрикат совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.
- При перевозке, погрузке и выгрузке глазурь должна быть предохранена от атмосферных осадков и прямого воздействия солнечного света.
- Хранение глазури проводить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при отсутствии воздействия прямых солнечных лучей.

Срок хранения со дня изготовления в условиях хранения в упаковке производителя:

- 18 мес. (при температуре от 5°С до 22 °С и относительной влажности воздуха 75%)

Упаковка:

- Плитки по 4 кг. Плитки упакованы по 5 шт. в картонные коробки с полиэтиленовым вкладышем
- В форме дропсов в бумажных мешках с ламинированным внутренним слоем по 25 или 10кг