

Спецификация на продукт

	Крокант Белый Шоколад	
	(Croquant White Chocolate)	
	готовая паста с миндальным пралине, белым шоколадом и хрустящими хлопьями. Массовая доля влаги 25±2 %. Используется для производства начинок для кондитерских изделий: тортов, пирожных, десертов, конфет и т.п.	

Состав:	белый шоколад 46,0% (сахар, масло какао, цельное сухое молоко, сухая молочная сыворотка, лактоза, молочный жир, эмульгатор : E322, ароматизатор «ваниль»), подсолнечное масло, пальмоядровый жир, пальмовый жир, сахар, пшеничная мука, миндаль (1,4%), сливочное масло, обезжиренное сухое молоко, ячменный солод, соль, горький бланшированный миндаль, эмульгатор: E 322, ароматизатор, эмульгатор: E420. Может содержать следы яиц, сои, фундука.
Органолептические показатели:	
Цвет:	белый с желтыми вкраплениями
Внешний вид:	паста
Запах:	сливочный, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха
Вкус:	сливочный, свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса
Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта:	
Белки, г	3,2
Жиры, г	43,9
Углеводы, г	48,6
Энергетическая ценность, кКал/кДж	604/ 2510
Срок годности: (дни)	365
Условия хранения:	Хранить в сухом прохладном месте при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%, в закрытой упаковке. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.
Упаковка:	4 кг ведро
Производитель:	СиЭсЭм Франция

Дата обновления: 7/29/2016