

ДЕЛИ ЧИЗКЕЙК

1. Определение

Готовая к использованию начинка для кондитерских изделий для приготовления чизкейков.

2. Описание

Однородная масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности, от светло-кремового до кремового цвета, обладающая сладким вкусом и ароматом сливочного сыра.

3. Состав

Сыр творожный (творог (нормализованное пастеризованное молоко, бактериальная закваска, молокосвертывающий фермент микробного происхождения), загуститель E1422, соль поваренная пищевая, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая), вода питьевая, сахар, загустители (E1442, E415, E466), концентрат молочного белка, сухой яичный белок, регулятор кислотности - молочная кислота, ароматизатор натуральный, консервант - сорбат калия, антиокислитель - экстракт розмарина, соль, эмульгаторы (E452, E475, E460).

4. Применение

Начинка полностью готова к применению.

Выпекают в форме, используя в качестве основы песочный, бисквитный или кексовый полуфабрикат. Смесь поместить в форму, используя ложку или кондитерский мешок, выровнять поверхность. Выпекать в течение 50 – 80 минут при 140-160°C, остудить при комнатной температуре. Удалить из формы. Поместить в холодильник (2-7°C) для стабилизации структуры. При необходимости декорировать.

5. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Белки, г	5
Жиры, г	10
Углеводы, г	34
в т.ч. сахароза, г	25,8
Энергетическая ценность, ккал /кДж	223/933

6. Физико – химические показатели

Массовая доля сухих растворимых веществ, %, в пределах	40-44
Активная кислотность, pH, в пределах	4,3-4,6

Спецификация

АО «Пуратос» Отдел R&D и QC

Дата: 3/10/2018

Отдел исследований, разработок и контроля качества

7. Микробиологические показатели

Общее микробное число (КМАФАнМ), КОЕ / г не более	1000
БГКП, в 0,1 г	не допускается
Патогенные микроорганизмы в т. ч. Сальмонеллы, в 25 г	не допускается
Дрожжи, КОЕ / г не более	100
Плесень, КОЕ / г не более	100

8. Упаковка

Тара из полимерных материалов с герметичной пленкой, закрытая крышкой, 5 кг.

9. Срок и условия хранения

6 месяцев в заводской упаковке в темных чистых сухих и хорошо вентилируемых помещениях при температуре 5 - 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Плотно закрывать ведро после каждого использования. После вскрытия упаковки хранить при температуре не выше 7°C не более 7 суток.