



Спецификация на продукт

	Дельфия Эффект	
	Delfia Effekt	
	Комплексная пищевая добавка- сухой кондитерский гель. Сухой гель горячего приготовления для кондитерских изделий. Массовая доля влаги 5%.	

Состав:	Загустители: Е 407, Е 410; декстроза; регулятор кислотности: Е 331, Е 340; антиокислитель: Е 330; желирующий агент: Е 440; стабилизатор: Е 341; сахар. Может содержать следы сои, глютена, молочных продуктов, яиц, орехов, люпина.
Органолептические показатели:	
Цвет:	белый
Внешний вид:	мелкодисперсный порошок
Запах:	нейтральный, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха
Вкус:	нейтральный, свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса
Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта:	
Белки, г	0.2
Жиры, г	0.1
Углеводы, г	31.9
Энергетическая ценность, кКал/кДж	245/ 1034
Срок годности: (дни)	546
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:	6 кг коробка :1,0 кг металлические банки с вкладышем из полимерного материала.
Производитель:	СиЭсЭм Дойчланд, Германия

Дата обновления: 7/29/2016

CSM Россия, Тел. +7 (495) 669 61 37, e-mail: functionalaccount.bakemarkrussia@csmbakerysolutions.com