

Общество с ограниченной ответственностью «КРЕМ АРТ»

Спецификация

**Крем на растительных маслах с массовой долей жира 33,0%,
в том числе массовая доля молочного жира 8,0%
ультрапастеризованный
TM CREAM ART**

Описание продукта: крем на растительных маслах (далее по тексту - крем) - продукт с содержанием жира не менее 33%, изготавливаемый на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел, с добавлением молочных белков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

Применение продукта: применяют для прослойки тортов, пирожных, заварных полуфабрикатов; для наполнения десертов; для декорирования кондитерских изделий, мороженого, коктейлей; в кулинарии для приготовления соусов, крем-супов, несладких начинок.

Состав: вода, масло пальмоядровое рафинированное дезодорированное, эмульгатор – соевый лецитин, сливки нормализованные, сухое обезжиренное молоко, эмульгаторы (эферы глицерина и молочной и жирных кислот, гидроксипропилметилцеллюлоза, моно- и диглицериды жирных кислот, эферы глицерина и диацетилвинной и жирных кислот, соевый лецитин), пахта, регулятор кислотности – фосфат натрия, загустители (камедь рожкового дерева, каррагинан), стабилизатор полиоксиэтилен-(20)-сорбитатмоностеарат, соль поваренная пищевая.

Органолептические показатели: _

Вкус и запах	Вкус и запах молочный. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Цвет	Белый, кремовый, равномерный по всей массе
Внешний вид	Однородная, в меру вязкая эмульсия, без сбившихся комочков жира

Физико-химические и микробиологические показатели:

Массовая доля жира, %, не менее	33,0
Показатель pH, не менее	5,7
КМАФАнМ КОЕ/г, не более	1×10^4
БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускается
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Плесени, КОЕ/г, не более	50
Наличие ГМО	ГМО отсутствуют

Соответствует требованиям:

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

Продукция изготовлена в соответствии с нормативно-технической документацией:

ТУ 10.84.12-001-33929461-2018

Пищевая ценность (в 100 г продукта) средние значения: жиры - 33,0 г, белки – 1,5 г, углеводы - 3,2 г. Энергетическая ценность/калорийность: 1301 кДж /316 ккал.

Рекомендации по использованию: охладить крем в течение 24 часов (рекомендуемая температура для достижения наилучшего результата 5°C). Налить в предварительно вымытую прохладную емкость и взбить на средней скорости в течение 1 минуты, затем на высокой скорости до образования желаемой консистенции. Взбитый продукт рекомендуется хранить в закрытом виде в холодильной камере. После взбивания допускается замораживание готовой продукции.

Упаковка: - пакет Tetra Pak, объем 1 л.

- пакет Bag-in-Box из полимерных и комбинированных материалов.

Условия хранения: в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 80% и температуре:

- от 2°C до 15°C для упаковки в пакеты Bag-in-Box из полимерных и комбинированных материалов упакованных в картонную коробку, массой нетто от 5 до 20 кг;

- от 2°C до 20°C для упаковки в пакеты Tetra Pak объемом 1 л.

После вскрытия упаковки рекомендуется хранить при температуре от 6°C до 8°C в течение 5 суток.

Изготовитель: ООО «КРЕМ АРТ», Россия, Ленинградская обл., Гатчинский р-н, пос. Пудость, ул. Новая, д. 49, лит. О, пом. 2