



Глазурь т. м. GLF

Rio Bianco Dischi (Рио Бьянко Диски)

DS00CR

**Описание продукта:**

лауриновая глазурь в форме дисков, молочно-белого цвета. Заменитель белого шоколада.

**Область применения:**

кондитерское производство.

**Состав:**

сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры (жиры (пальмоядровые)), сухое обезжиренное молоко (8%), лактоза, эмульгатор (Е322 - подсолнечный лецитин), ароматизатор.

**Характеристики:**

|           |   |         |
|-----------|---|---------|
| Влажность | % | ≤ 1.0   |
| Жирность  | % | 34 - 36 |

**Микробиологические характеристики:**

|                           |         |             |
|---------------------------|---------|-------------|
| Общее содержание бактерий | КОЕ/г   | ≤ 5 000     |
| Дрожжи                    | КОЕ/г   | ≤ 50        |
| Плесень                   | КОЕ/г   | ≤ 50        |
| Энтеробактерии            | КОЕ/г   | ≤ 10        |
| Сальмонеллы               | в 100 г | отсутствуют |
| Кишечная палочка          | КОЕ/г   | ≤ 10        |

**Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:**

|                         |          |            |
|-------------------------|----------|------------|
| Калорийность            | ккал/кДж | 570 / 2378 |
| Жиры                    | г        | 35.0       |
| в том числе: насыщенные | г        | 35.0       |
| Углеводы                | г        | 61.0       |
| в том числе: сахар      | г        | 61.0       |
| Белки                   | г        | 2.7        |
| Соль                    | г        | 0.11       |

**Информация для потребителя:**

используется для глазирования кондитерских изделий, изготовления шоколадного декора. Глазурь обладает отличными вкусовыми качествами, прекрасной пластичностью и удобной температурой застывания, позволяющей формировать декор. После глазировании поверхность изделия становится ровной и блестящей.

**Упаковка:**

картонные коробки с вкладкой из пищевого полиэтилена. Масса нетто 20 кг.

**Поддон:**

900 кг.

**Условия хранения:**

хранить в сухом и прохладном месте при температуре до + 20°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

**Срок годности:**

360 дней.

Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.



| да | нет | Аллергены (включая производные)    |
|----|-----|------------------------------------|
|    | x   | Арахис                             |
|    | x   | Глютеносодержащие злаки            |
|    | x   | Ракообразные                       |
| x  |     | Молоко                             |
|    | x   | Люпин                              |
|    | x   | Орехи:                             |
|    | x   | Миндаль                            |
|    | x   | Лесной орех                        |
|    | x   | Грецкий орех                       |
|    | x   | Кешью                              |
|    | x   | Пекан                              |
|    | x   | Бразильский орех                   |
|    | x   | Фисташки                           |
|    | x   | Макадамия                          |
|    | x   | Моллюски                           |
|    | x   | Рыба                               |
|    | x   | Сельдерей                          |
|    | x   | Горчица                            |
|    | x   | Кунжут                             |
|    | x   | Соя (лецитин)                      |
|    | x   | Диоксид серы и сульфиты > 10 мг/кг |
|    | x   | Яйца                               |

PP - возможны следы

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».