

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Смесь сухая для приготовления отделочных полуфабрикатов Дэлли-Свит (нетающая сахарная пудра)

Применение:

Используется в хлебопекарной, кондитерской и других отраслях пищевой промышленности для декорирования поверхности готовых изделий (после выпечки).

Декоративная нетающая сахарная пудра.

Состав:

Глюкоза, сахар, жир растительный, крахмал кукурузный. Изготовлено в соответствии с ТУ 10.85.19-002-33478975-2018.

Упаковка:

Мешки многослойные бумажные с полимерными вкладышами по 10 кг.

Условия хранения:

Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, защищенных от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от 5°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75,0 %.

Срок годности:

12 месяцев от даты изготовления. После вскрытия смесей, упакованных в потребительскую тару, допускается хранить их в плотно закрытой таре не более 30 дней.

Органолептические показатели:

Внешний вид и консистенция:

Порошкообразная сыпучая смесь, допускается наличие комочков, рассыпающихся при легком нажатии.

Цвет:

Белый.

Вкус и запах:

Характерные для данного наименования. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Пищевая ценность и калорийность на 100г продукта, г:

белков – 0, жиров – 7,5, углеводов – 91;

Энергетическая ценность (калорийность) на 100г продукта, кДж / ккал: 1800/430

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более	6,0
Массовая доля металлических примесей, %, не более	3*10 ⁻⁴
Посторонние примеси	не
допускается	

Микробиологические показатели:

КМАФАМ, КОЕ в 1г, не более	1*10 ⁵
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии семейства Salmonella, в 25 г	не
допускается Плесени, КОЕ в 1 г, не более	100
Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	100

Содержание токсичных элементов и радионуклидов в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.