

## Спецификация

### Кондитерская глазурь и изделия из нее «Посыпка декоративная Профи-Декор вермишель темная»

**Описание:**

Изделия на основе кондитерской глазури, калиброванные гранулы продолговатой формы с глянцевой поверхностью, коричневого цвета. Нежный, не хрустящий продукт, с характерным шоколадным вкусом.

**Область применения:**

Декоративная отделка кондитерских и хлебобулочных изделий, десертов, мороженого.

**Состав:**

Сахар, заменитель масла какао нетемперированный лауринового типа, какао-порошок, эмульгатор (лецитин соевый E322), ароматизатор («Ваниль»).

Может содержать следы яичных и молочных продуктов, орехов, глютена

**Показатели качества:****Органолептические показатели:**

Внешний вид	гранулы продолговатой формы с глянцевой поверхностью
Цвет	коричневый
Запах	свойственный какао-продуктам
Вкус	свойственный какао-продуктам

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля влаги, не более, % 1,5

**Микробиологические показатели:**

Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>
Кишечная палочка (колиформы) в 0,1 г продукта	отсутствуют
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта	отсутствуют
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	100
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50

**Пищевая ценность, г/100 г продукта:**

Белки	1,0
Жиры	31,0
Углеводы	66,0

**Энергетическая ценность**, в 100 г продукта – 550 ккал/ 2290 кДж

**Условия хранения:**

Хранить при температуре от 15 до 21°С в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не имеющих постороннего запаха, при относительной влажности воздуха не более 75 %. Беречь от солнечных лучей.

**Срок годности:** 12 месяцев.

**Упаковка:**

Гофрокороб с целлофановыми пакетами вкладышами.  
Масса нетто– 4 кг

**Изготовитель:** ООО «ПИ-Продакшн»

**Страна-производитель:** Россия

**Изготовлено по ТУ 9125-003-09911312-12**