

## НАЧИНКА «СЛАДИЧ КРЕМ»

### АССОРТИМЕНТ

Начинки термостабильные «Сладич Крем»:

со вкусом сливок, со вкусом творога, со вкусом кофе, со вкусом ликера, со вкусом кокоса, со вкусом карамели, со вкусом ореха, со вкусом шоколада, со вкусом вареной сгущенки, со вкусом йогурта, со вкусом сыра, со вкусом зеленого чая, со вкусом трюфеля, ванильная, «Экзотик»

### ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Начинки должны соответствовать требованиям технических условий, изготавливаться по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением требований санитарных норм и правил, технических регламентов и нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного Союза.

По органолептическим показателям начинки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Гомогенная сгущенная глянцевая масса, не растекающаяся или медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности
Вкус и запах	Вкус и запах приятные, соответствующие применяемым компонентам (ванили и т.д.) и/или ароматизаторам, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Однородный, свойственный цвету применяемых компонентов и/или красителей, допускается потемнение на поверхности
Консистенция	Густая, однородная, желеобразная или кремообразная. Допускается наличие растрескивания поверхности начинки и незначительного количества жидкого сиропа на поверхности начинки при расфасовке в пластиковые ведра

По физико-химическим показателям начинки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование начинки	Наименование показателя и нормы		
	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Активная кислотность, рН	Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более
«Сладич Крем» в ассортименте	60	3,0-5,0	0,1

По микробиологическим показателям начинки должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 (Приложение 1, нормы для продукции «сахаристые кондитерские изделия»; Приложение 2, таблица 1, пункт 1.8, нормы для продукта «глюкозо-фруктозный сироп»), указанным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя		Значение показателя
КМАФАНМ, КОЕ/г, не более		1x10 <sup>5</sup>
Масса продукта, г, в которой не допускается	БГКП (колиформы)	1,0
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесени, КОЕ/г, не более		100

Содержание токсичных элементов, пестицидов в начинках, не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, пункт 9, таблица нормы для продукта «крахмал, патока и продукты её переработки»), указанные в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Токсичные элементы:	
свинец	0,5
мышьяк	0,5
кадмий	0,1
ртуть	0,02
Пестициды:	
гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ - изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,05

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Полностью готовая к применению начинка, используется для наполнения хлебобулочных и кондитерских изделий до и после выпечки, а также для украшения тортов, печенья, кексов, пирожных, муссов, мороженого и других кондитерских изделий.

## СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Начинки хранят в чистых, сухих хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности начинок с даты изготовления – 12 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения после вскрытия упаковки:

плотно закрывать крышку после использования, при соблюдении условий хранения (при температуре от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) – срок годности 12 месяцев.

## УПАКОВКА

Ведро из полимерного материала запаянное пленкой – 13 кг.

Дополнительные сведения предоставляются по запросу.