

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ «Урал-шок», г. Екатеринбург**

ДРАЖЕ ЗЕРНОВОЕ в кондитерской глазури «МИКС» #115.
СТО 25021546-002-2016

Общее описание: применяется для непосредственного употребления в пищу и при производстве всех типов кондитерских, хлебобулочных изделий (пирожное, торты, кексы, рулеты, мороженое, йогурты), как украшение и добавка в состав изделия.

Примечание: После разморозки (без резкого перепада температуры) свойство продукта не меняется.

Физико-химические показатели:

- массовая доля жира не более – 24 %;
- массовая доля сахара не менее – 65 %;
- массовая доля влаги – 1-3 %.
- массовая доля редуцирующих веществ в драже,%, не более – 4
- кислотность, градусы, не менее – 1,5
- соли свинца на 1 кг драже, мг, не более – 1
- массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, в %, не более - 0,1
- мышьяк на 1 кг драже, мг, не более – 1

Примечание: превышение или понижение массовой доли общего сахара и жира не является браковочным признаком.

Органолептические показатели:

- ясно выраженный вкус, характерный для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха. Драже, содержащие жир, не должно иметь прогорклого, солянистого или неприятного привкуса.
- окраска равномерная, достаточно выраженная, соответствует используемому красителю
- для глянцевого драже поверхность гладкая, блестящая, в летнее время с мая по сентябрь имеет матовую поверхность, не имеющую на поверхности «поседения» или повреждения глазури, допускается незначительные повреждения поверхности при фасовке
- форма соответствующая данному виду наименованию (сферической), диаметр зависти от размера от диаметра корпуса.
- количество слипшихся и деформированных изделий, % (по массе), не более – 2

РАЗРАБОТАЛ: Гл.Технолог.
Дербенева М.П.

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ: в 1 г не более $1 \cdot 10^4$

БГКП: в 0,1 г не допускается

Дрожжи, КОЕ: в 1 г не более 50
Плесни, КОЕ: в 1 г не более 50

Пищевая ценность на 100г – 450 ккал/1884 кДж

Углеводы – 72,7 г

Жиры – 15,7 г

Белки – 3,9 г

Сухие вещества – 98,2г.

Состав: сахар, рис воздушный (крупа рисовая), заменитель какао-масло нелауринового типа (фракционированное гидрогенизированное пальмовое масло), сухая молочная смесь, какао порошок, эмульгаторы: (E476, E322), ароматизатор «Ванилин», патока крахмальная, крахмал картофельный, регулятор кислотности: кислота лимонная.

БЕЗ ГМИ.

Условия хранения: Хранить в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при $t 18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок хранения:

12 месяцев при указанных условиях.

Упаковка:

Продукция упаковывается и прокладывается пергаментной бумагой в коробки из картона массой нетто до 1,5 кг и в ящик из гофрированного картона массой нетто до 9 кг, в пластиковые банки по 50 грамм, полимерные пакеты по 50 грамм.

Метод производства: В основу драже зернового входит продукт экструдированных круп зернового сырья. На основу, путем дражирования накатывается оболочка из кондитерской глазури, а затем наносится краситель, блеск и глянec.

Технологические рекомендации:

при нанесении драже зернового на кондитерские изделия следует соблюдать следующие температурные режимы

- температура изделий не должна быть выше 20°C