

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

**ДРАЖЕ ЗЕРНОВОЕ взорванные зерна риса в цветной кондитерской глазури  
(СЕРЕБРО 6-8 мм) #125  
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.

**Физико-химические показатели:**

- массовая доля жира – 27 %;
- массовая доля сахара – 52 %;
- 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: изменение 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 сырью
- для глянцевого драже поверхность гладкая, блестящая, в летнее время с мая по сентябрь имеет матовую поверхность, не имеющая на поверхности «поседения» или повреждения глазури, допускается незначительные повреждения поверхности при фасовке
- форма соответствующая данному виду наименованию (сферической) с диаметром 6-8 мм
- количество слипшихся и деформированных изделий, % (по массе), не более – 2

**РАЗРАБОТАЛ:** Гл.Технолог.  
**Дербенева М.П.**

**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 – 448 ккал/1876 кДж

Углеводы – 80,7 г

Жиры – 13 г

Белки – 2,6 г

**Состав:** сахар, рис воздушный (крупа рисовая, мука пшеничная) заменитель какао-масло нелауринового типа (фракционированное гидрогенизированное пальмовое масло), сухая молочная смесь, эмульгаторы: (E476, E322), ароматизатор «Ванилин», краситель пищевой (E555, E171), 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.

**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 глянец.

**Технологические рекомендации:**

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

- температура изделий не должна быть выше  $20^{\circ}\text{C}$