

ПОЛУФАБРИКАТЫ ОТДЕЛОЧНЫЕ ГЕЛИ КОНДИТЕРСКИЕ

АССОРТИМЕНТ

Гели кондитерские «Сладич Гель» горячего применения:
«Нейтральный».

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

По органолептическим показателям гели кондитерские 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 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 сиропообразная. Допускается наличие незначительного количества жидкого сиропа на поверхности начинки при расфасовке в пластиковые ведра

По физико-химическим показателям гели кондитерские 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 Гель» в ассортименте	40	3,0-5,0	1,0

По микробиологическим показателям гели кондитерские 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»).

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Гель кондитерский «Сладич Гель» горячего применения используется для декоративной отделки хлебобулочных и кондитерских изделий, для украшения тортов, пирожных, для покрытия поверхности фруктов. Перед применением гель кондитерский необходимо смешать с питьевой водой в соотношении 1:1 и довести до кипения до полного растворения при перемешивании.

СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Гели кондитерские «Сладич Гель» 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 – 9 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения после вскрытия упаковки:

плотно закрывать крышку после использования, использовать только чистые сухие инструменты при работе с продуктом, вскрытую упаковку рекомендуется хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до плюс 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 7 дней.

УПАКОВКА

Ведро из полимерного материала запаянное пленкой – 13 кг.

Дополнительные сведения предоставляются по запросу.

