

**Начинка СЛАДИЧ «СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ»
ТУ 9129-010-40967083-2015****СОСТАВ:**

Сахар, вода, заменитель молочного жира, сыворотка молочная сухая, загустители: (E-1442, E-466), красители: (E-150, E-171, E110), ароматизатор «Вареная сгущенка», регулятор кислотности E-330, консерванты: (E-202, E-211).

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Начинка соответствует требованиям технических условий, изготавливается по рецептуре и технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением требований санитарных норм и правил, технических регламентов и нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного Союза.

По органолептическим показателям начинка соответствует требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Гомогенная сгущенная глянцевая масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности
Вкус и запах	Вкус и запах приятные, соответствующие применяемым компонентам, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Характерный для вареного сгущенного молока, однородный, без посторонних оттенков
Консистенция	Однородная, плотная, мажущаяся масса.

По физико-химическим показателям начинка соответствует требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя и нормы		
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Активная кислотность, pH	Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более
63,5	5,2-5,7	0,1

По микробиологическим показателям начинка соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, указанным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Значение показателя	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
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 начинке, не превышает допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011, 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 (α, β, γ - 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, для приготовления крема при производстве тортов и пирожных, а также для украшения, печенья, кексов, пирожных, муссов, мороженого и других кондитерских изделий.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г. ПРОДУКТА (средние значения):

жиры - 12 г., углеводы – 54 г. (в том числе сахарозы 45%).

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ:

1370 кДж / 330 ккал.

СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в чистых, сухих хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности с даты изготовления – 6 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения после вскрытия упаковки: плотно закрывать упаковку после использования, при соблюдении условий хранения (при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%) – срок годности 6 месяцев.

УПАКОВКА

Короб из гофрированного картона с полиэтиленовым вкладышем – 20 кг.

Дополнительные сведения предоставляются по запросу.