

НАЧИНКА «СЛАДИЧ ФРУТ»

АССОРТИМЕНТ

Начинки термостабильные «Сладич ФРУТ»:

со вкусом абрикоса, со вкусом апельсина, со вкусом манго, со вкусом цитрон, со вкусом малины, со вкусом банана, со вкусом вишни, со вкусом клубники, со вкусом лимона, со вкусом яблока с корицей.

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Начинка должна 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 начинка должна 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 кремообразная. Допускается наличие растрескивания поверхности начинки и незначительного количества жидкого сиропа на поверхности начинки при расфасовке в пластиковые ведра

По физико-химическим показателям начинка должна 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 Фрут» в ассортименте	60	3,0-5,0	0,1

По микробиологическим показателям начинка должна 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 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 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:	
гексахлорциклопексан (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, а также для украшения тортов, печенья, кексов, пирожных, муссов, мороженого и других кондитерских изделий.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 г. ПРОДУКТА: белки-0, жиры-0, углеводы-56,3 г.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ: 943 кДж / 225 ккал.

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.