

Иностранное частное предприятие "МОНТБРУК"

18 сентября 2012 г.

Шоколадная глазурь (А-35) РЦ РБ 101191824.0.444-2000, СТБ 1202-2000

Основными компонентами глазури являются: сахар, какао тертое, какао масло, лецитин, ванилин (массовая доля какао-продуктов, содержащих какао масло 53,88%).

Спецификация на глазурь:

Органолептика:

Вкус и аромат – свойственные глазури, без посторонних привкуса и запаха.

Цвет – от светло-коричневого до темно-коричневого.

Консистенция – при температуре до 21°C – твердая, при температуре свыше 40°C – текучая.

Физико-химические показатели:

Влажность, % - 0,9+0,3.

Массовая доля общего сахара –46,7 -3,0%.

Массовая доля жира –34,8-3,0%.

Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, % не более – 0,1.

Степень измельчения, % не менее – 90,0.

Пищевая ценность продукта – Белки- 5,7 г, Жиры- 35,0 г, Углеводы- 52,1 г.

Энергетическая ценность 535 ккал.

Микробиологические показатели – согласно требованиям, установленным Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» от 09.06.2009г. №63 ,указанным в таблице

Вид глазури	КМАФАнМ, КОЕ/г	Масса продукта (г), в которой не допускается:		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонелла		
Шоколадная глазурь	1x10 ⁴	0,1	25	50	50

Технологическое описание и рекомендации.

Шоколадная глазурь представляет собой шоколадную массу, изготовленную на основе какао-масла, и предназначенную для глазирования кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

При подаче глазури со склада в производство ее сначала расплавляют. Для этой цели используют периодически действующие температурные цилиндрические сборники с мешалками. При температуре 50 °С происходит плавление блоков шоколадной глазури. В этот период мешалку не включают. После полного расплавления шоколадной глазури включают мешалку, выравнивают температуру массы и через фильтр диаметром ячеек 2 мм перекачивают в темперирующую машину для темперирования шоколадной глазури перед поступлением ее на глазирование. Шоколадная глазурь обязательно подвергается темперированию, т.е. непрерывному перемешиванию при определенной температуре, для создания центров кристаллизации какао-масла по всему объему глазури. Если процесс темперирования произведен недостаточно тщательно, не соблюдена температура во время перемешивания, то часть какао-масла будет оставаться в нестабильной форме и после глазирования на поверхности образуется серый налет (жировое поседение).

e-mail: montbrook@hotmail.com

р/с 3012022610004

в СКБ "ТЕХНОБАНК" г. Минска, код 182

18 сентября 2012 г.

Стр. 2

Правильный режим темперирования: быстро охладить до температуры 33 °С, затем медленно снизить температуру до 30 °С при интенсивном перемешивании выдержать ее при этой температуре до приобретения вязкости 12 Па*с. В летнее время темперирование можно производить до температуры 28-30 °С, а в зимнее – до 30-31 °С. Глазирование шоколадной глазурью можно производить вручную, а также в специальных глазировочных машинах.