

Иностранное частное предприятие "МОНТБРУК"

18 сентября 2012 г.

Технологическая справка Кондитерская глазурь «Белая» СТБ 2212, РЦ ВУ 800004737.153-2011

Состав: сахар-песок, заменитель какао масла, молоко коровье сухое обезжиренное, эмульгатор лецитин Е 322, вкусоароматическая добавка «Сливки» (Е1520, ароматизатор идентичный натуральному сливки)/ ароматизатор идентичный натуральному Сливки, ароматизатор идентичный натуральному ванилин.

Спецификация на глазурь:

Органолептика:

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

Цвет – кремовый различных оттенков.

Консистенция – при температуре ниже 20°C – твердая, при температуре выше 40°C – текучая.

Физико-химические показатели:

Влажность, % не более - 1,5.

Массовая доля общего сахара – 55,5 -3,0%.

Массовая доля жира – 36,8-3,0%.

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 - в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре.

Белки -4,58 г. Жиры -36,7 г. Углеводы – 57,1 г. Энергетическая ценность – 565 ккал.

Срок годности- 6 месяцев.

Микробиологические показатели – согласно требованиям Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением МЗ РБ от 9 июня 2009 г. № 63, указанным в таблице.

Вид глазури	КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается:		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более
		БГКП (количественная форма)	Патогенные, в т.ч. сальмонелла		
Кондитерская	5x10 ⁴	0,01	25	50	100

Рекомендации к применению:

1. Растапливание глазури при t=45-50°C.
2. Глазирование осуществляется согласно технологической инструкции, а также с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.
3. По завершении производства, глазурь должна храниться в резервуаре при t=5-8°C выше точки

плавления и быть защищенной от воздействия окружающей среды, внедрения воздуха или сильных посторонних запахов.

e-mail: montbrook@hotmail.com
р/с 3012022610004
в СКБ "ТЕХНОБАНК" г. Минска, код 182