

Иностранное частное предприятие "МОНТБРУК"

18 сентября 2012 г.

Технологическая справка

Жировая глазурь «Корона» со вкусом молочного шоколада»

ТУ 37602662.627-99, РЦ ВУ 800004737.186-2011

Основными компонентами глазури являются: сахар, кокосовое масло, какао порошок технологический с содержанием жира не более 10-12%, молоко обезжиренное сухое лецитин, ароматизатор идентичный натуральному «Молочный шоколад».

Спецификация на глазурь:

Органолептика:

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

Цвет – коричневый различных оттенков.

Консистенция – при 16-18°C – твердая, при 23°C – текучая.

Физико-химические показатели:

Влажность, % - 0,48+0,5.

Массовая доля общего сахара – 31,7 -3,0%.

Массовая доля жира – 61,8 -3,0%.

Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, % не более – 0,2.

Степень измельчения, % не менее – 75,0.

Точка плавления - 23°C

Пищевая ценность продукта - в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре.

Белки -2,8г. Жиры -61,8г. Углеводы – 33,4г. Энергетическая ценность – 696 ккал.

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	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается:		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более
		БГКП (коли-форма)	Патогенные, в т.ч. сальмонелла		
Жировая с использованием растительных жиров	1x10 ⁴	0,01	25	50	50

Применение глазури заключается в использовании ее в качестве барьера против влаги мороженого и вафельным стаканчиком. В этих продуктах происходит миграция воды от мороженого к стаканчику, из-за чего последний становится мягким и менее аппетитным. Барьер против влаги в виде тонко нанесенного слоя глазури очень эффективно решает эту проблему.