

# Иностранное частное предприятие "МОНТБРУК"

18 сентября 2012 г.

## Технологическая справка **Жировая глазурь «Корона белая»** **РЦ ВУ 800004737.176, ТУ РБ 37602662.627**

Основными компонентами глазури являются: сахар, кокосовое масло, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор лецитин, ароматизатор идентичный натуральному ванилин.

Спецификация на глазурь:

Органолептика:

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

Цвет – кремовый различных оттенков.

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

Физико-химические показатели:

Влажность, % - 0,4+0,5.

Массовая доля общего сахара – 33,3 -3,0%.

Массовая доля жира – 61,9 -3,0%.

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

Степень измельчения, % не менее – 75,0 (по Реутову).

Точка плавления - 23 °C

Пищевая ценность в 100 г продукта: углеводы: 37,3 г, жиры: 61,6 г, белки: 2,9 г.

Энергетическая ценность на 100 г продукта: 697 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 | $1 \times 10^4$           | 0,01  | 25                             | 50                     | 50                      |

При использовании глазури на основе кокосового масла на поверхности глазированной мороженого образуется тонкий легкоплавкий слой глазури, тающий во рту одновременно с мороженым. Такие свойства глазури обуславливаются невысокой температурой плавления кокосового масла (23°C) и способностью отвердевать в узком диапазоне температур.

Температура мороженого при глазировании в центре порции должна составлять не более -12 °C, температура глазури в глазировочной машине 30-35 °C.