

Иностранное частное предприятие "МОНТБРУК"

18 сентября 2012 г.

Технологическая справка
Начинка шоколадно-ореховая Е-01
ТУ РБ 101228819.001-2003 РЦ РБ 101228819.001-2006

Основными компонентами глазури являются: сахар, растительный жир, какао порошок технологический с содержанием жира не более 10-12%, лецитин, ароматизатор «Фундук».

Спецификация на глазурь:

Органолептика:

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

Цвет – коричневый различных оттенков.

Консистенция – пастообразная.

Физико-химические показатели:

Влажность, % - 0,6+1,0.

Массовая доля общего сахара – 51,0 -3,0%.

Массовая доля жира – 40,7 -3,0%.

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

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

Белки -2,4 г. Жиры -40,7 г. Углеводы – 53,9 г. Энергетическая ценность – 583 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	КМАФ АнМ, 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		
Кондитерская	5x10 ³	0,01	25	50	100