

# Иностранное частное предприятие "МОНТБРУК"

18 сентября 2012 г.

**Технологическая справка**  
***Начинка кондитерская «Карамельная» Е-03***  
**ТУ РБ 101228819.001-2003 РЦ РБ 101228819.002-2005**

Основными компонентами глазури являются: сахар, растительный жир, молоко сухое обезжиренное, какао-порошок, лецитин, ароматизатор «Карамель», краситель в-каротин..

Спецификация на глазурь:

Органолептика:

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

Цвет – коричневый различных оттенков.

Консистенция – пастообразная.

Физико-химические показатели:

Влажность, % - 0,62+1,0.

Массовая доля общего сахара –54,03 -3,0%.

Массовая доля жира – 40,18 -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 -3,1 г. Жиры -40,0 г. Углеводы – 55,3 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	$5 \times 10^3$	0,01	25	50	100