



ПРОИЗВОДСТВО ШОКОЛАДНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И ЖИРОВЫХ ГЛАЗУРЕЙ

ООО "Монтбрук" Республика Беларусь, 220131, г. Минск, ул. Гало, 148/2, Офис 14. e-mail: sekretariat@chokoladovo.by  
Тел/факс: +375 (17) 291-93-10; +375 (17) 291-93-11; Velcom: +375 (29) 199-80-95; МТС: +375 (33) 667-03-38; Life: +375 (25) 744-11-50

CHOCOLATE, CONFECTIONERY AND FATTY EYES PRODUCTION

LLC "Montbrook" Belarus, 220131, Minsk, Galo st., 148/2, Office 14. e-mail: sekretariat@chokoladovo.by  
Tel/fax: +375 (17) 291-93-10; +375 (17) 291-93-11; Velcom: +375 (29) 199-80-95; MTC: +375 (33) 667-03-38; Life: +375 (25) 744-11-50

[www.chokoladovo.by](http://www.chokoladovo.by)

# КОНДИТЕРСКИЕ ГЛАЗУРИ

Кондитерская глазурь (СТБ 2212) – тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из эквивалентов и/или заменителей какао-масла, сахара или заменителей сахара, с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов, добавлений, вкусовых и/или ароматических веществ, пищевых добавок, предназначенная для покрытия (глазирования) кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

В зависимости от компонентного состава глазури подразделяют на виды:

**КАКАОСОДЕРЖАЩАЯ ГЛАЗУРЬ:** глазурь, изготовленная с применением какао тертого и/или какао-порошка, без добавления молочных продуктов или с их добавлением в количестве менее 10,0 %.

*Вкус и запах, цвет:* коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные кондитерской какао-содержащей глазури, без посторонних привкуса и запаха.

**КАКАОСОДЕРЖАЩАЯ МОЛОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ:** глазурь, изготовленная с применением какао тертого и/или какао-порошка, с добавлением молочных продуктов в количестве не менее 10,0 %.

*Вкус и запах, цвет:* коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные кондитерской какао-содержащей молочной глазури, без посторонних привкуса и запаха.

Глазурь кондитерская со вкусом карамели

*Вкус и запах, цвет:* коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные кондитерской какао-содержащей молочной глазури, без посторонних привкуса и запаха

**БЕЛАЯ ГЛАЗУРЬ:** глазурь, изготовленная без применения какао тертого и/или какао-порошка, с добавлением молочной продукции.

*Вкус и запах, цвет:* белый различных оттенков, вкус и запах - свойственные кондитерской белой глазури, без посторонних привкуса и запаха.

**ЦВЕТНАЯ ГЛАЗУРЬ:** глазурь, изготовленная без применения какао тертого и/или какао-порошка, с применением красителей, и/или фруктовых, овощных порошков, и/или других пищевых ингредиентов, обладающих красящим эффектом.

Ассортиментный перечень кондитерских цветных глазузей:

Глазурь кондитерская «Аромат лимона»

*Вкус и запах, цвет:* жёлтый различных оттенков, вкус и запах - свойственные кондитерской цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

Глазурь кондитерская «Апельсиновый вкус»

*Вкус и запах, цвет:* жёлтый различных оттенков, вкус и запах - свойственные кондитерской цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

Глазурь кондитерская «Аромат клубники»

*Вкус и запах, цвет:* красный различных оттенков, вкус и запах - свойственные кондитерской цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

Глазурь кондитерская «Аромат вишни»

*Вкус и запах, цвет:* красный различных оттенков, вкус и запах - свойственные кондитерской цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

Глазурь кондитерская «Аромат крем-брюле»

*Вкус и запах, цвет:* коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные кондитерской цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

Срок годности кондитерских глазузей 12 месяцев.

Условия хранения кондитерских глазузей - при температуре воздуха  $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Упаковка – ящики из гофрированного картона, выстланные плёнкой полиэтиленовой.

# ШОКОЛАДНЫЕ ГЛАЗУРИ И МАССЫ

Шоколадная масса (глазурь) (СТБ 1202) – тонкоизмельченная масса, изготовленная из какао-продуктов, сахара и (или) пищевых веществ, заменяющих сахар, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, предназначенная для изготовления шоколада, шоколадных конфет и других кондитерских изделий [для покрытия (глазирования) и/или декорирования кондитерских изделий и других пищевых продуктов], с содержанием (в пересчете на сухие вещества): какао-масла – не менее 33 % в горькой (черной), не менее 26,0 % в десертной, не менее 20,0 % в темной и белой, не менее 18,0 % в сладкой и десертной молочной шоколадной массе [не менее 31 % в обыкновенной и десертной шоколадной глазури]; какао-масла и молочного жира (суммарно) – не менее 25 % в молочной и молочной семейной шоколадной массе [не менее 31 % в молочной шоколадной глазури]; обезжиренного сухого остатка какао – не менее 14,0 % в обыкновенной, не менее 12,0 % в сладкой, не менее 2,5 % в молочной и молочной семейной шоколадной массе [не менее 2,5 % в обыкновенной, молочной и не менее 16,0 % в десертной шоколадной глазури].

В зависимости от компонентного состава и технологии изготовления шоколадную глазурь и шоколадную массу подразделяют на виды:

**ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ ОБЫКНОВЕННАЯ:** шоколадная глазурь с содержанием (в пересчете на сухие вещества): общего сухого остатка какао не менее 35,0 %, в том числе какао-масла не менее 31,0 % и обезжиренного сухого остатка какао не менее 2,5 %.

Ассортиментный перечень шоколадных глазурей обыкновенных:

## Шоколадная глазурь

Вкус и запах, цвет: коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные шоколадной глазури обыкновенной, без посторонних привкуса и запаха.

## Шоколадная глазурь 244

Вкус и запах, цвет: коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные шоколадной глазури обыкновенной, без посторонних привкуса и запаха.

## Шоколадная глазурь 340

Вкус и запах, цвет: коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные шоколадной глазури обыкновенной, без посторонних привкуса и запаха.

**ШОКОЛАДНАЯ МАССА ОБЫКНОВЕННАЯ:** шоколадная масса с содержанием общего сухого остатка какао (в пересчете на сухие вещества) не менее 35,0 %, в том числе какао-масла не менее 18,0 % и обезжиренного сухого остатка какао не менее 14,0 %.

Ассортиментный перечень шоколадных масс обыкновенных:

## Шоколадная масса

Вкус и запах, цвет: коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные шоколадной массе обыкновенной, без посторонних привкуса и запаха.

## Шоколадная масса молочная

Шоколадная масса, изготовленная с добавлением молочных продуктов, с содержанием (в пересчете на сухие вещества): общего сухого остатка какао не менее 25,0 %, в том числе обезжиренного сухого остатка какао не менее 2,5 %, сухих веществ молока не менее 12,0 %, и общим содержанием какао-масла и молочного жира не менее 25 %.

Ассортиментный перечень шоколадных масс молочных:

## Молочная шоколадная масса «Трюфельный элит»

Вкус и запах, цвет: коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные шоколадной молочной массе, без посторонних привкуса и запаха.

Срок годности шоколадных глазурей и масс 8 месяцев.

Условия хранения шоколадных глазурей (масс): хранить при температуре воздуха  $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Упаковка – ящики из гофрированного картона, выстланные плёнкой полиэтиленовой.

# ЖИРОВЫЕ ГЛАЗУРИ

Жировая глазурь (СТБ 1207) – тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из жиров специального назначения (кондитерских жиров) и/или растительных масел и/или их фракций, смесей, сахара или заменителей сахара, с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов и/или продуктов переработки молока, заменителей молочного жира, добавлений, вкусовых и/или ароматических веществ, пищевых добавок, предназначенная для покрытия (глазирования) кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

В зависимости от компонентного состава глазури подразделяют на виды:

**КАКАОСОДЕРЖАЩАЯ ГЛАЗУРЬ:** глазурь, изготовленная с применением какао-продуктов, без добавления молочных продуктов или с их добавлением в количестве менее 10,0 %

*Вкус и запах, цвет:* коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой какаосодержащей глазури, без посторонних привкуса и запаха

**КАКАОСОДЕРЖАЩАЯ МОЛОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ:** глазурь, изготовленная с применением какао-продуктов, с добавлением молочных продуктов в количестве не менее 10,0 %

*Вкус и запах, цвет:* коричневый различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой какаосодержащей молочной глазури, без посторонних привкуса и запаха

## Жировая глазурь «Карамельная»

*Вкус и запах, цвет:* карамельный различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой какаосодержащей молочной глазури, без посторонних привкуса и запаха

**БЕЛАЯ ГЛАЗУРЬ:** глазурь, изготовленная без применения какао-порошка, какао тертого, с добавлением молочных продуктов и/или продуктов переработки молока.

*Вкус и запах, цвет:* кремовый различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой белой глазури, без посторонних привкуса и запаха

**ЦВЕТНАЯ ГЛАЗУРЬ:** глазурь, изготовленная без применения какао-порошка, какао тертого, с добавлением молочных продуктов и /или продуктов переработки молока, пищевых красителей, и/или натуральных овощных, фруктовых, в том числе ягодных, порошков, и/или других пищевых ингредиентов, придающих окраску.

Ассортиментный перечень жировых цветных глазурей:

## Жировая глазурь цветная «Лимонный вкус»

*Вкус и запах, цвет:* жёлтый различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

## Жировая глазурь цветная «Аромат банана»

*Вкус и запах, цвет:* жёлтый различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

## Жировая глазурь цветная «Апельсиновый вкус»

*Вкус и запах, цвет:* жёлтый различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

## Жировая глазурь цветная «Аромат клубники»

*Вкус и запах, цвет:* красный различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

## Жировая глазурь цветная «Аромат вишни»

*Вкус и запах, цвет:* красный различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха.

## Жировая глазурь цветная «Аромат лесных ягод»

*Вкус и запах, цвет:* красный различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

## Жировая глазурь цветная «Аромат яблока»

*Вкус и запах, цвет:* зелёный различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

## Жировая глазурь цветная «Аромат киви»

*Вкус и запах, цвет:* зелёный различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

## Жировая глазурь цветная «Экзотический аромат»

*Вкус и запах, цвет:* жёлтый различных оттенков, вкус и запах - свойственные жировой цветной глазури, без посторонних привкуса и запаха

Срок годности жировых глазурей 12 месяцев.

Условия хранения жировых глазурей - при температуре воздуха (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Упаковка – ведра с вкладышем из пакета полиэтиленового ПНД