

Спецификация на продукт

	Майстер Кремипан	
	(Maister Kremipan)	
	сухая смесь для приготовления миндальной термостабильной начинки. Массовая доля влаги 7±2 %.	

Состав:	Сахар; порошок сладкой молочной сыворотки; пальмовый жир; загуститель: E 1414; панировочные сухари (пшеничная мука; дрожжи; соль); декстроза; сухое обезжиренное молоко; молочная сыворотка, гидрогенизированный пальмовый жир, гидрогенизированный кокосовый жир; картофельные хлопья; миндальная крупа; эмульгатор: (E 472a); глюкозный сироп; белок молочной сыворотки; казеинат, ароматизатор ; загустители: (альгинат натрия (E401), гуаровая камедь (E 412)); лактоза, стабилизатор: E 450, вещество для обработки муки: E516, красители: каротины (E 160a).
Органолептические показатели:	
Цвет:	бежевый
Внешний вид:	порошок
Запах:	миндальный, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха
Вкус:	миндальный, свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса
Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта:	
Белки, г	5,1
Жиры, г	13,1
Углеводы, г	76,2
Энергетическая ценность, кКал/кДж	445/ 1880
Срок годности: (дни)	273
Условия хранения:	Хранить в сухом прохладном месте при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%, в закрытой упаковке. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.
Упаковка:	15 кг мешок
Производитель:	СиЭсЭм Дойчланд, Германия

Дата обновления: 7/29/2016