

КЛАССИК ЛИМОН

1. Определение

Сироп фруктовый для кондитерских изделий.

Для приготовления 100 г продукта используется 170 г фруктов.

2. Описание

Вязко-текучая масса желтого цвета с ароматом лимона.

3. Состав

Сахар, концентрат лимона, глюкозный сироп, вода питьевая, регулятор кислотности (цитрат натрия трехзамещенный), желирующий агент (пектин), ароматизатор натуральный, антиокислитель (пиросульфит натрия).

4. Область применения

Используется для придания цвета, аромата и вкуса разнообразным кремам (в том числе заварным), муссам, мороженому, бисквитам, кексам, ганашам, глазулям и айсингам.

5. Рекомендуемая дозировка

30-50 г на 1 кг полуфабриката.

6. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,5
Углеводы, г	69,5
Энергетическая ценность, ккал/кДж	308/1309

7. Физико – химические показатели

Массовая доля сухих растворимых веществ, %	70-73
Активная кислотность, рН, в пределах	2,9 – 3,4
Содержание сахарозы, %, не менее	52,6

8. Упаковка

Тара из полимерных материалов, закрытая крышкой, 1 кг, в коробке 5 банок.

9. Срок и условия хранения

18 месяцев в заводской упаковке в чистом, сухом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от +5°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 65%.

Плотно закрывать банку после каждого использования.

Хранить в холодильнике после вскрытия упаковки.