

Спецификация

Наименование продукта

«Марципан 1:3 Ролл» («Marzipan 1:3 Roll»)

Описание

Миндальная масса для использования в производстве мучных кондитерских изделий. Марципан используется для моделирования, покрытия тортов и в декоративной работе.

Состав

Сахар (69%), миндаль (24%), агент влагоудерживающий E420 (4%), стабилизатор E466 (1%), регулятор кислотности E330 (1%), инвертаза (1%).

Органолептические показатели

Внешний вид: монолитный
Цвет: кремовый
Вкус: легкий миндальный

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги: не более 5,0 %

Показатели безопасности

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

ГМО

Не содержит ГМО

Пищевая и энергетическая ценность на 100г

Энергетическая ценность: 423 ккал / 1768 кДж
Белки: 4,3 г.
Жиры: 10 г.
Углеводы: 78,5 г.

Аллергенный профиль

Продукт изготовлен на производственной линии, на которой также используются: злаки, содержащие глютен; соя; молочные продукты, содержащие лактозу; орехи;

Способ применения

Готов к использованию.
Оптимальная температура работы 21 °С.
Марципан 1:3 Ролл легко раскатывается и с ним легко работать.

Срок годности

12 месяцев от даты изготовления.

Условия хранения

Хранить в прохладном (от 0°C до 20°C) месте.

Упаковка

Картонная коробка, содержащая 3 блока.

Масса нетто упаковочной единицы

7,5 кг (3 x 2,5 кг).

Данные настоящей спецификации являются достоверными и дают полную информацию о товаре. При производстве продукции допускаются некоторые отклонения от спецификации. Эти сведения заменяют все предыдущие копии и представляются только для информации.