

## КЛАССИК КОКОС

### 1. Определение

Сироп кокосовый для кондитерских изделий. Термостабилен.  
В 100 г продукта содержится 18 г кокосовой стружки.

### 2. Описание

Вязко-текучая масса светло бежевого цвета с ароматом кокоса.

### 3. Состав

Инвертный сахарный сироп, сахар, кокосовая стружка, вода питьевая, крахмал кукурузный, ароматизатор натуральный, загуститель (дикрохмаладипат ацетилованный), консервант (сорбат калия), загуститель (ксантановая камедь), регулятор кислотности (винная кислота), антиокислитель (пиросульфит натрия).

### 4. Область применения

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

### 5. Рекомендуемая дозировка

3-5 % на 1 кг полуфабриката.

### 6. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Белки, г	0,3
Жиры, г	10,8
Углеводы, г	60,5
Энергетическая ценность, ккал/кДж	353/1485

### 7. Физико – химические показатели

Массовая доля сухих растворимых веществ, %, не менее	69,5 – 73,0
Активная кислотность, рН, в пределах	4,9 – 5,5

### 8. Упаковка

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

### 9. Срок и условия хранения

9 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.