



Дата разработки 26.09.2019г.
Версия 01

СНВ-S403-R10

Полуфабрикат. Белая шоколадная масса обыкновенная по ТУ 9125-009-40348339-14

Физико-химические показатели:

Степень измельчения: не менее 92% (размер частиц не более 35 мкм)	ГОСТ Р 54052-2010
Массовая доля: <i>общего жира</i> 34,0 +/- 2%	ГОСТ 31902-2012
<i>общего сахара (в пересчете на сахарозу)</i> 53,0 +/- 1,5%	ГОСТ 5903-89
<i>зола, переставоримой в 10%-ном р-ре HCl</i> не более 0,1%	ГОСТ 5901-2014
Температура полного расплавления: 32 ⁰ С	
Массовая доля влаги: не более 1,5 %	ГОСТ 5900-2014
Массовая доля масла какао (расчётные данные): 27,0 +/- 1,5%	ГОСТ 31723-2012
Мас.доля сух.обезжир.остатка молока и/или продуктов его переработки (расчётные данные): 18,8 +/- 1,0%	ГОСТ 31681-2012
Массовая доля молочного жира (расчётные данные): 6,4 +/- 0,5%	ГОСТ 31722-2012
Количество штук в 10г: 20 - 25 шт.	

Реологические показатели:

Вязкость (по Кассону) при 40°С: 2,5 - 3,5 Па*с	ЮССС (2000)
Предел текучести (по Кассону) при 40°С: 4,0 - 5,0 Па	ЮССС (2000)

Органолептические показатели:

Вкус и аромат: молочный	Консистенция: при 16-18 ⁰ С - твёрдая
Цвет в расплавленном состоянии: от белого до бледно-кремового оттенком	при 40 ⁰ С - текучая

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г: не более 5*10 ³	ISO 4833
БГКП (колиформы)/г: не более 10	ISO 4832
Дрожжи, КОЕ/г: не более 50	ISO 7954
Плесени, КОЕ/г: не более 50	ISO 7954
Патогенные м/б, в т. ч. сальмонеллы: в 25 г не допускаются	ISO 6579
Энтеробактерии/г: не более 10	ISO 21528
E.COLI: в 1 г не допускаются	ISO 16649

Пищевая ценность на 100г продукта:

Энергетическая ценность на 100г: 549,8 ккал / 2300 кДж	Общее содержание жиров: 34,0 г
Жиры: 34,0 г	из которых насыщенных: 20,9 г
Белки: 6,6 г	мононенасыщенных: 11,3 г
Углеводы: 56,4 г	полиненасыщенных: 1,5 г
из которых сахара: 56,4 г	Содержание транс-изомеров ненасыщенных жирных кислот: < 0,4 г
полиолов: 0 г	Соль: 0 г
крахмала: 0 г	
Пищевые волокна: 0 г	

Общее описание.

Определение:

Капли круглые куполообразные, термостабильные, диаметром 11-13 мм, из белой шоколадной массы.

Соответствует требованиям ГОСТ Р 53041-2008 "Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения" -

Белая шоколадная масса

Состав:

Сахар, масло какао, сухое цельное молоко, эмульгатор - лецитин соевый (E322), натуральный ароматизатор "Ваниль".

Применение:

Декор для мучных кондитерских изделий (кексы, маффины, печенье, торты), формирование и глазирование кондитерских изделий (промышленная переработка).

Срок годности:

12 месяцев с даты производства.

Условия хранения:

Продукт хранить при температуре 12-20°С, в чистом, сухом помещении, без посторонних запахов, при относительной влажности воздуха не более 70%

Упаковка:

ящики из гофрированного картона весом 20 кг, внутри которого коробки с драпсами по 5 кг.

Маркировка:

согласно ТР ТС 022/2011

Соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011 "Технический регламент. О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"

Согласовано

Генеральный директор ЗАО "Инфорум-Пром"
Строгонов П.В.

Согласовано

Директор

Директор по качеству
Никифорова С.Н.

Директор по качеству

Дата

Дата

МП

МП

Распечатал: специалист по качеству и сертификации
Ишанова З.Е.

