

**Глазурь кондитерская т. м. GLF
Rio Fondente Dischi (Рио Фонденте Диски)****DS00CP****Описание продукта:**

лауриновая кондитерская глазурь в виде дисков. Заменитель тёмного шоколада.

Область применения:

кондитерское производство

Состав:

сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры (пальмоядровые), обезжиренный какао-порошок (16%), эмульгатор (Е322 – подсолнечный лецитин), ароматизатор.

Характеристики:

Влажность	%	≤ 0.5
Жирность	%	33 - 35
Трансизомеры жирных кислот	%	≤ 0.3

Микробиологические характеристики:

Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	≤ 50
Плесень	КОЕ/г	≤ 50
Энтеробактерии	КОЕ/г	≤ 10
Сальмонеллы	в 100 г	отсутствуют
Кишечная палочка	КОЕ/г	≤ 10

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Калорийность	ккал/кДж	547 / 2280
Жиры	г	34.0
в том числе: насыщенные	г	33.0
Углеводы	г	54.0
в том числе: сахар	г	52.0
Пищевые волокна	г	4.9
Белки	г	3.8
Соль	г	0.01
Натрий	мг	5

Информация для потребителя:

используется для глазирования кондитерских изделий, изготовления шоколадного декора

Упаковка:

картонные коробки с вкладкой из пищевого полиэтилена. Масса нетто 20 кг.

Поддон:

900 кг.

Условия хранения:

хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +20°C и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности:

540 дней.

Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.



да	нет	Аллергены (включая производные)
	x	Арахис
	x	Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
PP		Молоко
	x	Люпин
		Орехи:
PP		Миндаль
PP		Лесной орех
PP		Грецкий орех
PP		Кешью
PP		Пекан
PP		Бразильский орех
PP		Фисташки
PP		Макадамия
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
	x	Кунжут
	x	Соевые бобы
	x	Диоксид серы и сульфиты > 10 мг/кг
	x	Яйца

PP - возможны следы

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».