



**ГлазурьПром**

*Основа для творчества...*

607664, Россия, Нижегородская обл., г.Кстово, ул. Ступишина, 2

Тел/факс: +7 (831) 411-55-15

<http://www.glazurprom.ru>

## Спецификация

### Глазурь кондитерская какао-содержащая № 100

**ТУ 10.82.22-001-25157317-2018**

Физико-химические показатели:

- Степень измельчения (по Реутову): не менее 92%, при этом размер частиц не превышает 30 мкм;
- Массовая доля жира 35±3%
  - сахарозы 47±3%
  - зола, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%: не более 0,1%
- Температура плавления 34-36° С
- Влажность: не более 1,5%.

Органолептические показатели:

- Вкус и аромат натурального шоколада
- Структура: однородная
- Консистенция: при температуре 16-18°С - твердая, при температуре 45°С - текучая.

Микробиологические показатели:

- КМАФА: в 1г не более  $1 \times 10^4$
- БГКП (колиформные): в 0,1г. не допускаются
- Дрожжи, КОЕ: в 1г. продукта не более  $5 \times 10$
- Плесневые грибы, КОЕ: в 1г. продукта не более  $5 \times 10$
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы: в 25г не допускается

Показатели безопасности:

Токсичные элементы:

- Свинец не более 1 мг/кг
- Мышьяк не более 1 мг/кг
- Кадмий не более 0,5 мг/кг
- Ртуть не более 0,1 мг/кг

Микотоксины:

- Афлатоксин В<sub>1</sub> не более 0,005 мг/кг

Пестициды:

- Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$  - изомеры) не более 0,005 мг/кг
- ДДТ и его метаболиты не более 0,005 мг/кг

Описание глазури:

Предназначена для глазирования кондитерских изделий. Оптимально подобранный состав рецептуры обеспечивает однородную консистенцию и оптимальные реологические показатели, характерный шоколадный вкус и блеск.

Состав:

- Сахар, заменитель какао-масла лауринового типа, какао-порошок, эмульгатор (лецитин соевый E322), ароматизатор пищевой «Ванилин».
- Энергетическая ценность на 100г - 530ккал /2220кДж
- Пищевая ценность на 100г - углеводы-53г, жиры -35г, белки- 4,5г.

Рекомендации по применению:

**Глазурь растопить в емкости с водяной рубашкой до температуры глазури 45-50° С, при постоянном перемешивании не менее одного часа.**

Температура воды в водяной рубашке не должна превышать 65° С.

Готовую к применению полностью растопленную глазурь охладить до 39-45° С (температура глазури при глазировании может варьироваться в зависимости от требований производства – регулирование текучести и температуры глазируемых изделий).

Условия транспортировки и хранения:

- Глазурь можно транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с установленными на нем правилами перевозок грузов и с соблюдением гигиенических требований. Температурный режим транспортировки от минус 30° С до плюс 30° С.
- При транспортировке глазури в условиях минусовых температур, необходимо, с целью исключения выпадения конденсата и появления поседения, производить предварительный прогрев продукции на производстве.
- Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые и резко пахнущие грузы, а также транспортировать полуфабрикат совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.
- При перевозке, погрузке и выгрузке глазурь должна быть предохранена от атмосферных осадков и прямого воздействия солнечного света.
- Хранение глазури проводить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при отсутствии воздействия прямых солнечных лучей.

Срок хранения со дня изготовления в условиях хранения в упаковке производителя:

- 18 мес. (при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха 75%)

Упаковка:

- Плитки по 4 кг. Плитки упакованы по 5 шт. в картонные коробки с полиэтиленовым вкладышем
- В форме дропсов в бумажных мешках с ламинированным внутренним слоем по 25 или 10кг