**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**

## ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ

ООО ТК «Урал-Шок», тел.(343) 251-35-92 , ИНН 6679028751, ОГРН 1136679002063, р/с 40702810900050015093, к/с 30101810400000000774, БАНК «НЕЙВА» ООО г. Екатеринбург, БИК 046577774

**ПОЛУФАБРИКАТ ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ ТЕМНАЯ (ФУНДУК)**

ТУ 9125-001-14505815-04

**Физико-химические показатели:**

Степень измельчения по Реутову:<93

Массовая доля:

 Жира - не менее 28,0-38,0%

 Сахара (по сахарозе) % 25,0-49,0

 Золы, нерастворимой в 10% р-ре HCI, не более 0,1%

Температура плавления 35-37° С

Влажность, не более 1,9%

**Органолептические показатели:**

*Характеризуется высокими органолептическими показателями:*

* ярко выраженный вкус и аромат согласно ароматике;
* однородная консистенция
* цвет соответствует используемому какао-порошку

 **Форма, Вес:**

1. Фундук – 21x20x10 мм, вес 3,5 гр.

**Микробиологические показатели:**

КМАФАнМ: в 1 г не более 1 \*104

БГКП: в 0,1 г не допускается

Дрожжи, КОЕ: в 1 г не более50

Плесни, КОЕ: в 1 г не более 50

Патогенные М/о, в т.ч. сальмонеллы: в 25 г не допускается.

**Содержание токсических элементов:**

Токсические элементы мг/кг :

- свинец 1,0

- кадмий 0,5

- мышьяк 1,0

- ртуть 0,1

Хлорорганические пестициды

-ДДТ и его метаболиты 0,15

- Гексахлорциклогексан 0,5

Микотоксины(афлатоксин В1) 0,005

**Пищевая ценность** на 100г – 553,52 ккал

Углеводы – 49,8 г

Жиры – 34,5 г

Белки – 4,75 г

Сухие вещества – 97,8г

**Общее описание:**при производстве всех типов кондитерских изделий (пирожное, торты, кексы, рулеты, мороженое), как украшение и добавка в состав изделия

**Состав:** сахар-песок, заменитель какао масла лауриновый, какао-порошок натуральный, эмульгаторы: «FINAMULVR 48 (PGPR) (Е476), «Адлек» (Е 322), ароматизатор «Фундук» идентичный натуральному

**Срок хранения:**

6 месяцев с даты производства.

**Условия хранения:**

В сухом прохладном месте при t 18±3°C, относительная влажность не более 75%.

**Упаковка:**

Картонные короба весом не более 10 кг с полиэтиленовым вкладышем.

**Технологические рекомендации:**

***при нанесении*** *на кондитерские изделия следует соблюдать следующие температурные режимы:*

 *-* температура изделий должна быть не более 240С;

***при переработке*** *следует соблюдать следующие температурные режимы:*

* разогрев глазури до температуры 45-50°С;
* вымешивание до однородной массы;
* температура форм должна быть на 2-50С ниже температуры глазури;
* температура глазури в глазировочных машинах 37–400С;
* охлаждение: температура в начальной секции охлаждающего шкафа 6-100С, температура в средней секции охлаждающего шкафа 8-120С, в конечной секции – 12-160С.

- Для предотвращения эффекта сахарного поседения при повышенной относительной влажности и температуры охлаждающего воздуха рекомендуется повышать температуру на выходе из тоннеля;

- В кондитерских цехах, в которых применяется ручной метод, плавление глазури следует производить с использованием водяной бани, при этом: температура воды не должна превышать 55°С, емкость с глазурью следует накрыть крышкой, массу необходимо постоянно перемешивать;

- Нагрев свыше рекомендуемых температур может привести к ухудшению органолептических качеств глазури, а также к ухудшению вязкости и текучести;

**Реологические свойства:**

Консистенция: ниже 20°С - полностью твердая, выше 40°С - полностью жидкая.

Возможна корректировка показателей вязкости и текучести