**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

**ПОСЫПКА САХАРНАЯ ДЕКОРАТИВНАЯ ЦВЕТНАЯ КРАСНАЯ**

СТО 14505815-001-2008

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля:

Жира - 32±2%\*

Сахара - 60±2%\*

Влаги – не более 2,5%

\*Превышение массовой доли сахара и жира не является браковочным признаком.

**Органолептические показатели:**

* ярко выраженный вкус и аромат согласно ароматике;
* цвет соответствует используемому крарасителю.

**Форма:** представляет из себя цилиндрическое тело с неровной поверхностью и геометрическими параметрами

- толщина – от 1,5 до 2 мм

- длина – от 2 мм до 10 мм

**Микробиологические показатели:**

КМАФАнМ: в 1 г не более 1 \*103

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 0,1

- мышьяк 1,0

- ртуть 0,1

Хлорорганические пестициды

-ДДТ и его метаболиты 0,005

- Гексахлорциклогексан 0,005

Микотоксины (афлатоксин В1) 0,005

**Пищевая ценность** на 100г – 510 ккал/2135

Углеводы – 82 г

Жиры – 20 г

Белки – 0 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 не лауриновый, эмульгаторы: (E476), (Е322), краситель пищевой (Е 124), , патока, крахмал картофельный, кислота лимонная моногидрат.

**Срок хранения:** 6 месяцев с даты производства.

**Условия хранения:**

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

**Упаковка:** Продукция упаковывается и прокладывается пергаментной бумагой в ящик из гофрированного картона массой до 7 кг.

**Метод производства:** Посыпка сахарная декоративная производится путем формования массы на деструкционной машине. Отформованные корпуса отправляются на укатку и глянцовку.

**Технологические рекомендации:**

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

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