

## Глазурь кондитерская лауриновая Элин 30.06

### Производитель

ООО «АБ-МАРКЕТ», Россия, Калининградская область, г. Советск

### Состав продукта

Сахар-песок, заменитель масла какао лауринового типа (рафинированное дезодорированное растительное масло в натуральном и модифицированном виде, какао порошок, ароматизатор ванилин, эмульгаторы: сорбитан тристеарат E492, соевый лецитин E322), соль, ароматизатор ванилин.

### Область применения

Используется в пищевой промышленности, в кондитерской и хлебопекарной отраслях. Для глазирования тортов, печенья, пряников, корпусов конфет и других кондитерских и хлебобулочных изделий.

### Показатели пищевой и энергетической ценности на 100 г продукта

Белки	1,5 %
Жиры	33,0 %
Углеводы	60,0 %
Энергетическая ценность (калорийность)	540 ккал (2260 кДж)

### Органолептические показатели

Внешний вид и консистенция	Твердая, однородная, без ощутимых частиц сахара, какао продуктов.
Цвет	Темно-коричневый, однородный по всей массе.
Вкус и запах	Свойственный какао продуктам с легким ароматом ванили, без посторонних привкусов и запахов.

### Физико-химические показатели

Массовая доля сахара (в пересчете на сахарозу), %	54,3
Массовая доля влаги, %, не более	3,0
Массовая доля жира, %	35,0
Степень измельчения (по Реутову), %, не менее	92
Массовая доля золы не растворимой в 10% соляной кислоте, %	0,1
Температура плавления, °С	35-37

### Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011

(Приложения 1,2)

БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	50
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Патогенные, в том числе сальмонеллы, в 25 г	не допускаются
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1*10 <sup>4</sup>

### Гигиенические требования безопасности в соответствии ТР ТС 021/2011

Токсичные элементы, мг/кг, не более	Свинец (Pb)	1,0
	Кадмий (Cd)	0,5
	Мышьяк (As)	1,0
	Ртуть (Hg)	0,1
Микотоксины, мг/кг, не более	Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005
Пестициды, мг/кг, не более	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,015

### Информация о ГМО

Данный продукт не содержит ГМО.

### Упаковка

Гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто 20 кг (фасовка – плиты).

### Срок годности

Не более 12 месяцев от даты изготовления.

### Условия транспортировки и хранения

При температуре от +15 до +21°С и относительной влажности не более 75 %.

### Сертификаты

Продукт имеет сертификат кошерности

## Глазурь кондитерская лауриновая Элин 30.06

Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:

Компоненты, наличие которых может вызвать аллергическую реакцию	Наличие в продукте	Возможно наличие следов
Арахис и продукты его переработки	нет	нет
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет
Горчица и продукты ее переработки	нет	нет
Диоксид серы и сульфиты	нет	нет
Злаки, содержащие глютен и продукты его переработки	нет	нет
Кунжут и продукты его переработки	нет	нет
Люпин и продукты его переработки	нет	нет
Моллюски и продукты их переработки	нет	нет
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	нет
Орехи и продукты их переработки	нет	нет
Ракообразные и продукты их переработки	нет	нет
Рыба и продукты ее переработки*	нет	нет
Сельдерей и продукты его переработки	нет	нет
Соя и продукты ее переработки	есть	есть
Яйца и продукты их переработки	нет	нет

\* - кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины.

Документы, подтверждающие качество и безопасность

Продукт соответствует требованиям:	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»  ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»  ТР ТС 024/2011 «На масложировую продукцию»  ТУ 10.82.21-002-96495615-2016
Декларация о соответствии	Предоставляется копия, заверенная печатью держателя подлинника или продавца, с первой поставкой продукции и при смене Декларации.
Удостоверение о качестве	Предоставляется с каждой партией продукта.