



- Opis produktu:** Pomada wodna w śnieżnobiałym kolorze. Doskonale przystosowana do zamrażania i rozmrażania. Przeznaczona jest szczególnie do produkcji nieprzezroczystych pól o wyjątkowo białym kolorze, wykorzystywanych w świeżych wyrobach cukierniczych.
- Składniki:** Cukier, woda, syrop glukozowy, emulgator: E471, regulatory kwasowości: E330, E331.
- Właściwości organoleptyczne:**

Kolor:	Śnieżnobiały
Smak:	Słodki z delikatną nutą cytrynową
Zapach:	Lekko słodki
Struktura:	Drobnokrystaliczna lepka masa, półpłynna >30°C

4. Właściwości mikrobiologiczne:

	Wynik	Metoda
OLD	$\leq 10^2$ w jtk/ g	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Pleśnie, drożdże	< 10 w jtk/g	PN-ISO 6579-1:2017-04
Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-ISO 21528-2:2017-08
Enterobacteriaceae	< 10 w jtk/g	PN-ISO 21527-2:2009

5. Właściwości fizykochemiczne:

	Wynik	Metoda
Sucha masa	87,5 – 88,5 %	wagosuszarka
pH	4,5 - 6,5	pHmetr
SO₂	< 10 mg/kg	Deklaracja producenta syropu

6. Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna:	350	kcal
	1488	kJ
Tłuszcz:	0,0	g
w tym kwasy tł. nasycone:	0,0	g
Węglowodany:	87,7	g
w tym cukry:	75,7	g
Białko:	0,0	g
Sól:	0,00	g

- Okres trwałości:** 6 miesięcy od daty produkcji. Numer partii produkcyjnej zawiera datę przydatności do spożycia łamane na numer zmiany produkcyjnej.
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt przeznaczony do produkcji nieprzezroczystych pól o wyjątkowo białym kolorze, wykorzystywanych w świeżych wyrobach cukierniczych.
- Sposób przygotowania:** Produkt specjalistyczny, wykorzystywany wg. własnego uznania i receptury. Nie podgrzewać powyżej 50°C, nie dodawać > 10% wody. Można dodawać barwniki, aromaty, koncentraty owocowe i alkohole.
- Warunki przechowywania:** Przechowywać w temp. do 25 °C przy wilgotności do 75 %
- Warunki transportu:** Produkt powinien być przewożony czystym środkiem transportu, w dobrym stanie technicznym, wolnym od ciał obcych, bez obcych zapachów.
- Pakowanie:** Produkt zapakowany we wiadro PP.

Opakowanie jednostkowe:	Wiadro o masie netto 14 kg, kod EAN: 5905669286107
Opakowanie zbiorcze:	Paleta o masie netto 616 kg

- Alergeny:** Produkt nie zawiera alergenów.
- GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Ultra White Fondant nie są modyfikowane genetycznie.
- Producent: Arctos Creme Sp. z o.o.** Zakład produkcyjny: ul. Składowa 1, Koninko, 62-023 Gądki k/Poznań, Tel.: +48 61 666 07 61, Fax: +48 61 666 06 84, Email: info@arctoscreme.com