

- Opis produktu:** Pomada wodna w naturalnym białym kolorze. Świetnie sprawdza się jako baza do nadzień w pralinach. Doskonale nadaje się również do produkcji figurek i przestrzennych elementów dekoracyjnych. Można jej używać do produktów typu toffi i podobnych słodkich wyrobów do żucia.
- Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda.
- Właściwości organoleptyczne:**

Kolor:	Biały
Smak:	Słodki
Zapach:	Lekko słodki
Struktura:	Drobnokrystaliczna, twarda masa, plastyczna w temp. > 30

4. Właściwości mikrobiologiczne:

	Wynik	Metoda
OLD	< 10 ² w jtk/ g	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Pleśnie, drożdże	< 10 w jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-ISO 6579-2003
Enterobacteriaceae	< 10 w jtk/g	PN-ISO 21528-2:2005

5. Właściwości fizykochemiczne:

	Wynik	Metoda
Sucha masa	89,5 - 90,5 %	wagosuszarka
pH	4,5 - 6,5	pHmetr
SO₂	< 10 mg/kg	Deklaracja producenta syropu

6. Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna:	1530	kJ
	360	kcal
Tłuszcz:	0,0	g
w tym kwasy tł. nasycone:	0,0	g
Węglowodany:	90,5	g
w tym cukry:	84,0	g
Białko:	0,0	g
Sól:	0,00	g

- Okres trwałości:** 12 miesięcy od daty produkcji w nienaruszonym opakowaniu. Numer partii produkcyjnej zawiera datę przydatności do spożycia łamane na numer zmiany produkcyjnej.
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt stosowany jako baza do nadzień w czekoladach i pralinach.
- Sposób przygotowania:** Produkt specjalistyczny, wykorzystywany wg. własnego uznania i receptury. Nie podgrzewać powyżej 80°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 w worek PE, umieszczony w kartonie.

Opakowanie jednostkowe:	Karton o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286015
Opakowanie zbiorcze:	Paleta o masie netto 900 kg

- Alergeny:** Produkt nie zawiera alergenów.
- GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Fondant 15 nie są modyfikowane genetycznie.
- Jonizacja:** Produkt nie został jonizowany.
- Producent: Arctos Creme Sp. z o.o.** Zakład produkcyjny: ul. Składowa 1, Koninko, 62-023 Gądko k/Poznań, Tel.: +48 61 666 07 61, Fax: +48 61 666 06 84, Email: info@arctoscreme.com