

- Opis produktu:** Pomada wodna w białym kolorze. Przeznaczona do aplikowania za pomocą urządzeń natryskowych. Jest łatwa w stosowaniu, szczególnie nadaje się do tworzenia lekko błyszczących pól wykorzystywanych w świeżych wyrobach cukierniczych.
- Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda, substancja konserwująca: E202, regulator kwasowości: E330, stabilizator E420, emulgator: E471.

3. Właściwości organoleptyczne:

Kolor:	Biały
Smak:	Słodki
Zapach:	Lekko słodki
Struktura:	Półpłynna, lepka masa

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	80,0 – 81,0 %	wagosuszarka
pH	4,5 – 6,5	pHmetr
SO₂	< 10 mg/kg	Deklaracja producenta syropu

6. Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna:	1360	kJ
	320	kcal
Tłuszcz:	0,0	g
w tym kwasy tł. nasycone:	0,0	g
Węglowodany:	80,0	g
w tym cukry:	69,5	g
Białko:	0,0	g
Sól:	0,00	g

- Okres trwałości:** 6 miesięcy od daty produkcji w nienaruszonym opakowaniu. Numer partii produkcyjnej zawiera datę przydatności do spożycia łamane na numer zmiany produkcyjnej.
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt przeznaczony do produkcji lekko błyszczących pól wykorzystywanych w świeżych wyrobach cukierniczych. Doskonale nadaje się do glazurowania drożdżówek.
- Sposób przygotowania:** Produkt specjalistyczny, wykorzystywany wg. własnego uznania i receptury. Nie podgrzewać powyżej 45°C, nie dodawać 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: 5905669286084
Opakowanie zbiorcze:	Paleta o masie netto 616 kg

13. Alergeny: Produkt nie zawiera alergenów.

14. GMO: Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Spray Fondant nie są modyfikowane genetycznie.

15. Jonizacja: Produkt nie został jonizowany.

16. Producent: Arctos Creme Sp. z o.o. Zakład produkcyjny: ul. Składowa 1, Koninko, 62-023 Gądky k/Poznań, Tel.: +48 61 666 07 61, Fax: +48 61 666 06 84, Email: info@arctoscreme.com