



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

3. 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	< 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	87,5 – 88,5 %	wagosuszarka
pH	4,5 – 6,5	pHmetr
SO₂	< 10 mg/kg	Deklaracja producenta syropu

6. Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna:	1488	kJ
	350	kcal
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

- 7. Okres trwałości:** 12 miesięcy od daty produkcji w nienaruszonym opakowaniu. Numer partii produkcyjnej zawiera datę przydatności do spożycia łamane na numer zmiany produkcyjnej.
- 8. Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt przeznaczony do produkcji nieprzezroczystych polew o wyjątkowo białym kolorze, wykorzystywanych w świeżych wyrobach cukierniczych, nadaje się do mrożenia i rozmrażania.
- 9. 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.
- 10. Warunki przechowywania:** Przechowywać w temp. do 25 °C przy wilgotności do 75 %
- 11. Warunki transportu:** Produkt powinien być przewożony czystym środkiem transportu, w dobrym stanie technicznym, wolnym od ciał obcych, bez obcych zapachów.
- 12. 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

13. Alergeny: Produkt nie zawiera alergenów.

14. GMO: Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Ultra White 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 Gądko k/Poznań, Tel.: +48 61 666 07 61, Fax: +48 61 666 06 84, Email: info@arctoscreme.com