

- Opis produktu:** Pomada wodna w naturalnym białym kolorze. Świetnie nadaje się do produkcji błyszczących polew i kremowych nadziei. Doskonale przystosowana do rozmrażania i zamrażania.
- Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda.
- Właściwości organoleptyczne:**

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

**4. Właściwości mikrobiologiczne:**

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

**5. Właściwości fizykochemiczne:**

	<b>Wynik</b>	<b>Metoda</b>
<b>Sucha masa</b>	89,0 - 90,0 %	wagosuszarka
<b>pH</b>	4,5 - 6,5	pHmetr
<b>SO<sub>2</sub></b>	< 10 mg/kg	Deklaracja producenta syropu

**6. Wartości odżywcze:**

<b>Wartość energetyczna:</b>	358	kcal
	1522	kJ
<b>Tłuszcz:</b>	0,0	g
<b>w tym kwasy tł. nasycone:</b>	0,0	g
<b>Węglowodany:</b>	90,5	g
<b>w tym cukry:</b>	82,1	g
<b>Białko:</b>	0,0	g
<b>Sól:</b>	0,00	g

- Okres trwałości:** 12 miesięcy od daty produkcji. Numer partii produkcyjnej zawiera datę przydatności do spożycia łamane na numer zmiany produkcyjnej.
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt stosowany do produkcji błyszczących polew i kremowych nadziei. Przystosowana do zamrażania i rozmrażania na wyrobie gotowym.
- 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 w worek PE, umieszczony w kartonie lub wiadro PP.

<b>Opakowanie jednostkowe:</b>	Karton o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286046
<b>Opakowanie zbiorcze:</b>	Paleta o masie netto 900 kg
<b>Opakowanie jednostkowe:</b>	Wiadro o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286053
<b>Opakowanie zbiorcze:</b>	Paleta o masie netto 660 kg

**13. Alergeny:** Produkt nie zawiera alergenów.

**14. GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Fondant 25 nie są modyfikowane genetycznie.

**15.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