



- 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.
- Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda, emulgator: E471, regulatory kwasowości: E330, E331.

### 3. Właściwości organoleptyczne:

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

### 4. Właściwości mikrobiologiczne:

	Wynik	Metoda
<b>OLD</b>	$\leq 10^2$ 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:

	Wynik	Metoda
<b>Sucha masa</b>	87,5 – 88,5 %	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>	350	kcal
	1488	kJ
<b>Tłuszcz:</b>	0,0	g
<b>w tym kwasy tł. nasycone:</b>	0,0	g
<b>Węglowodany:</b>	87,7	g
<b>w tym cukry:</b>	75,7	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 przeznaczony do produkcji nieprzezroczystych polew 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.

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

### 13. 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 Gądko k/Poznań, Tel.: +48 61 666 07 61, Fax: +48 61 666 06 84, Email: info@arctoscreme.com