1. **Opis produktu:** pomada wodna w naturalnym białym kolorze. Świetnie sprawdza się jako baza do nadzień w pralinach i czekoladkach. Doskonale nadaje się również do produkcji figurek i innych przestrzennych elementów dekoracyjnych.
2. **Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda
3. **Właściwości organoleptyczne:**

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

1. **Właściwości mikrobiologiczne:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Wynik** | **Metoda** |
| **OLD** | < 102 w jtk/ g | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 |
| **Pleśnie, drożdże** | < 10 w jtk/g | PN-ISO 21527-2:2009 |
| **Salmonella** | Nieobecne w 25 g | PN-ISO 6579-1:2017-04 |
| **Enterobacteriaceae** | < 10 w jtk/g | PN-ISO 21528-2:2017-08 |

1. **Właściwości fizykochemiczne:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Wynik** | **Metoda** |
| **Sucha masa** | 89,0 - 90,0 % | wagosuszarka |
| **pH** | 4,5 - 6,5 | pHmetr |
| **SO2** | < 10 mg/kg | Deklaracja producenta syropu |

1. **Wartości odżywcze:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wartość energetyczna:** | 1530 | kJ |
| 360 | kcal |
| **Tłuszcz:** | 0,0 | g |
| ***w tym kwasy tł. nasycone:*** | 0,0 | g |
| **Węglowodany:** | 90,0 | g |
| ***w tym cukry:*** | 85,0 | g |
| **Białko:** | 0,0 | g |
| **Sól:** | 0,00 | g |

1. **Okres trwałości:** 12 miesięcy od daty produkcji w nienaruszonym opakowaniu. Numer partii produkcyjnej zawiera datę przydatności do spożycia łamane na numer zmiany produkcyjnej.
2. **Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt stosowany jako baza do nadzień w czekoladach i pralinach.
3. **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.
4. **Warunki przechowywania:** Przechowywać w temp. do 25 °C przy wilgotności do 75 %
5. **Warunki transportu:** Produkt powinien być przewożony czystym środkiem transportu, w dobrym stanie technicznym, wolnym od ciał obcych, bez obcych zapachów.
6. **Pakowanie:** Produkt zapakowany w worek PE, umieszczony w kartonie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Opakowanie jednostkowe:** | Karton o masie netto 15 kg, |
| **Opakowanie zbiorcze:** | Paleta o masie netto 750 kg |

1. **Alergeny:** Produkt nie zawiera alergenów
2. **GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Fondant 12 nie są modyfikowane genetycznie
3. **Jonizacja:** Produkt nie został jonizowany.
4. **Producent: Arctos Creme Sp. z o.o.** Zakład produkcyjny: ul. Składowa 1, Koninko, 62-023 Gądki k/Poznania, Tel.: +48 61 666 07 61, Fax: +48 61 666 06 84, Email: [info@arctoscreme.com](mailto:info@arctoscreme.com)