1. **Opis produktu:** Pomada wodna w naturalnym białym kolorze. Jest wyjątkowo gładka, dlatego nadaje się do produkcji błyszczących białych lub półprzezroczystych polew i kremowych nadzień.
2. **Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda.
3. **Właściwości organoleptyczne:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kolor:** | Biały |
| **Smak:** | Słodki |
| **Zapach:** | Lekko słodki |
| **Struktura:** | Drobnokrystaliczna, plastyczna masa. |

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** | 87,5 - 88,5 % | wagosuszarka |
| **pH** | 4,5 - 6,5 | pHmetr |
| **SO2** | < 10 mg/kg | Deklaracja producenta syropu |

1. **Wartości odżywcze:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wartość energetyczna:** | 1488 | kJ |
| 350 | kcal |
| **Tłuszcz:**  | 0,0 | g |
| ***w tym kwasy tł. nasycone:*** | 0,0 | g |
| **Węglowodany:** | 87,5 | g |
| ***w tym cukry:*** | 76,1 | 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 do produkcji błyszczących białych i półprzezroczystych polew i kremowych nadzień.
3. **Sposób przygotowania:** Produkt specjalistyczny, wykorzystywany wg. własnego uznania i receptury. Nie podgrzewać powyżej 50oC, 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 lub wiadro PP.

|  |  |
| --- | --- |
| **Opakowanie jednostkowe:** | Karton o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286060 |
| **Opakowanie zbiorcze:** | Paleta o masie netto 900 kg |
| **Opakowanie jednostkowe:** | Wiadro o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286077 |
| **Opakowanie zbiorcze:** | Paleta o masie netto 660 kg |

1. **Alergeny:** Produkt nie zawiera alergenów.
2. **GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Regina Fondant 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