



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

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

4. Właściwości mikrobiologiczne:

| | Wynik | Metoda |
|---------------------------|----------------------|--------------------------|
| OLD | $\leq 10^2$ 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 |

5. Właściwości fizykochemiczne:

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

6. Wartości odżywcze:

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Wartość energetyczna: | 354 | kcal |
| | 1506 | kJ |
| Tłuszcz: | 0,0 | g |
| w tym kwasy tł. nasycone: | 0,0 | g |
| Węglowodany: | 90,5 | g |
| w tym cukry: | 82,1 | g |
| Białko: | 0,0 | g |
| Sól: | 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 nadzień. 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.

| | |
|--------------------------------|--|
| Opakowanie jednostkowe: | Karton o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286046 |
| Opakowanie zbiorcze: | Paleta o masie netto 900 kg |
| Opakowanie jednostkowe: | Wiadro o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286053 |
| Opakowanie zbiorcze: | 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.

