



SPECYFIKACJA: Arctos Fondant 10

- 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.
- Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda, regulator kwasowości: E330
- Właściwości organoleptyczne:**

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

4. Właściwości mikrobiologiczne:

	Wynik	Metoda
OLD	< 10 ² w jtk/ g	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Pleśnie, drożdże	< 10 w jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
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	90,0 - 91,0 %	wagosuszarka
Brix 20 °C	91,0-92,0	
pH	4,5 - 6,5	pHmetr
SO₂	< 10 mg/kg	Deklaracja producenta syropu
Procentowy udział składników	Cukier 84 Syrop glukozowy 8 Woda 8	Z wyliczenia

6. Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna:	1539	kJ
	362	kcal
Tłuszcz:	0,0	g
w tym kwasy tł. nasycone:	0,0	g
Węglowodany:	90,5	g
w tym cukry:	86,0	g
Białko:	0,0	g
Sól:	0,00	g

- Okres trwałości:** 12 miesięcy od daty produkcji w nienaruszonym opakowaniu. Numer partii produkcyjnej zawiera datę przydatności do spożycia łamane na numer zmiany produkcyjnej.
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt stosowany jako baza do nadzień w czekoladach i pralinach. Produkt nadaje się do diety wegetariańskiej i wegańskiej.
- 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.
- 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.



SPECYFIKACJA: Arctos Fondant 10

12. Pakowanie: Produkt zapakowany w worek PE, umieszczony w kartonie.

Opakowanie jednostkowe:	Karton o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905666692864
Opakowanie zbiorcze:	Paleta o masie netto 900 kg

13. Alergeny: Produkt nie zawiera alergenów

14. GMO: Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Fondant 10 nie są modyfikowane genetycznie

15. Jonizacja: Produkt nie został jonizowany.

16. Pochodzenie składników: woda – Polska, cukier- UE, syrop glukozowy - UE

17. 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