

1. **Opis produktu:** Pomada wodna w naturalnym białym kolorze. Przeznaczona do produkcji błyszczących polew, kremowych nadzień I dekoracji delikatnych wyrobów cukierniczych.

2. **Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda, regulator kwasowości: E330

3. **Właściwości organoleptyczne:**

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

4. **Właściwości mikrobiologiczne:**

	Wynik	Metoda
<b>Drożdże</b>	≤ 1x10 <sup>2</sup> w 1 g	PN-ISO 21527-1:2009
<b>Pleśnie</b>	≤ 1x10 <sup>2</sup> w 1 g	PN-ISO 21527-1:2009
<b>Salmonella</b>	Nieobecne w 25 g	PN-ISO 6579-1:2017-04

5. **Właściwości fizykochemiczne:**

	Wynik	Metoda
<b>Sucha masa</b>	89,0 - 90,0 %	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>	358	kcal
	1522	kJ
<b>Tłuszcz:</b>	0,0	g
<b>w tym kwasy tł. nasycone:</b>	0,0	g
<b>Węglowodany:</b>	90,0	g
<b>w tym cukry:</b>	82,1	g
<b>Białko:</b>	0,0	g
<b>Sól:</b>	0,00	g

7. **Okres trwałości:** 12 miesięcy od daty produkcji.

8. **Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt stosowany do produkcji błyszczących polew, kremowych nadzień i dekoracji delikatnych wyrobów cukierniczych.

9. **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.

10. **Warunki przechowywania:** Przechowywać w temperaturze do 20°C i wilgotności do 75%.

11. **Warunki transportu:** Produkt powinien być przewożony czystym środkiem transportu, w dobrym stanie technicznym, wolnym od ciał obcych, bez obcych zapachów.

12. **Pakowanie:** Produkt zapakowany w worek PE, umieszczony w kartonie lub wiadro PP.

<b>Opakowanie jednostkowe:</b>	Karton o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286022
<b>Opakowanie zbiorcze:</b>	Paleta o masie netto 900 kg
<b>Opakowanie jednostkowe:</b>	Wiadro o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286039
<b>Opakowanie zbiorcze:</b>	Paleta o masie netto 660 kg

13. **Alergeny:** Produkt nie zawiera alergenów. Produkt bezglutenowy.

14. **GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Fondant 20 nie są modyfikowane genetycznie.

15. **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

