

СПЕЦИФІКАЦІЯ ГОТОВОГО ВИРОБУ

1.	Назва продукту	ДУЛЬСІНЕА немолочна альтернатива вершкам для збивання для наповнення і декорування																	
2.	Споживче призначення	Харчовий продукт у рідкому стані, готовий до використання після приготування відповідно до рецептури, поданої на пакуванні. Продукт використовується у кондитерському та кулінарному виробництві																	
3.	Органолептичні властивості	Продукт являється високоякісним рослинним кремом для збивання, є альтернативою молочним вершкам – простіший, швидший і безпечний у використанні. Смак та запах – приємний вершковий та солодкуватий, без присмаків. Не допускається сторонній присмак та запах. Колір – білий. Вигляд – гомогенна рідина.																	
4.	Складники і інформація для алергіків	Вода, повністю гідрогенізована пальмова олія (27%), цукор, стабілізатори (E420i, E460i, E466), емульгатори (E472b, E472e, лецитин соєвий E322), молочний білок (казеїнат натрію), ароматизатори (E1518) (аромат ванілі), регулятори кислотності (E340, E331), сіль. Масова частка цукрів у складі продукту становить 11%.																	
5.	Харчова та енергетична цінність в 100 г продукту (може змінюватись у зв'язку із природними змінами, що відбуваються у сировині)	<table><tr><td>Енергетична цінність</td><td>1260 КДж / 305 Ккал</td></tr><tr><td>Жири</td><td>28.3 г</td></tr><tr><td>в тому числі</td><td></td></tr><tr><td>- жирні насичені кислоти</td><td>28 г</td></tr><tr><td>Вуглеводи</td><td>11.8 г</td></tr><tr><td>в тому числі</td><td></td></tr><tr><td>- цукри</td><td>11,0 г</td></tr><tr><td>Білки (молочний казеїнат натрію)</td><td>0,6 г</td></tr></table>		Енергетична цінність	1260 КДж / 305 Ккал	Жири	28.3 г	в тому числі		- жирні насичені кислоти	28 г	Вуглеводи	11.8 г	в тому числі		- цукри	11,0 г	Білки (молочний казеїнат натрію)	0,6 г
Енергетична цінність	1260 КДж / 305 Ккал																		
Жири	28.3 г																		
в тому числі																			
- жирні насичені кислоти	28 г																		
Вуглеводи	11.8 г																		
в тому числі																			
- цукри	11,0 г																		
Білки (молочний казеїнат натрію)	0,6 г																		
6.	Мікробіологічні показники	- Ентеробактерії - не більше 10 од/г - Дріжджі, плісеневі гриби - не більше 100 од/г																	
7.	Фізико-хімічні показники	- Густина - 1,032 ± 0,01 г/см³ - Сухі речовини - 40% ± 2,0 - Вологість - 60% ± 2,0 - pH – 6,0 ± 1,0																	
8.	Вага нетто	1 літр/ вага нетто 1038 г																	
9.	Термін придатності	10 місяців від дати виготовлення в оригінальній упаковці																	
10.	Умови зберігання	Зберігати в сухому місці при температурі до 20°C. Не заморожувати. Після відкриття упаковку зберігати в холодильнику не вище +6°C, використати протягом максимально 3-4 днів.																	
11.	Пакувальні матеріали	Багатошаровий паперовий картонний тетрапак (розмірами 9,5х6,3х16,3 см), вистелений всередині металізованою плівкою.																	
12.	ГМО статус	Згідно із специфікаціями постачальників/виробників сировини засвідчуємо, що продукт НЕ Є ВИГОТОВЛЕНИМ З ГМО І НЕ МІСТИТЬ СКЛАДНИКІВ ГМО, в зв'язку з чим не підлягає маркуванню згідно із правилами ЕС 1829/2003 та 1830/2003																	
13.	Нормативні документи	Постанова Комісії (WE) № 1881/2006 від 19.12.2006 р., що встановлює гранично допустимі рівні деяких забруднень в харчових продуктах, Постанова Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15.11.2005 про мікробіологічні критерії щодо харчових продуктів																	
14.	Рецептура	Спосіб використання: Перед використанням охолодити продукт в холодильнику не менш 12 годин до температури +6 ÷ +8°C. Перед використанням стрясти, потім збивати міксером біля 2 хвилин. Крем збільшує свій об'єм більш ніж у 3,5-4 рази. Готові вироби із збитим кремом можна заморожувати.																	

Директор SC Eurocas Tehnica alimentara SRL