



## ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ БЕЛАЯ

по ТУ 10.82.21-004-44533513-2017

**Область применения:** для глазировки и декорирования мучных и сахарных кондитерских изделий.

### **Показатели качества глазури кондитерской белой.**

По органолептическим и физико-химическим показателям качества глазури кондитерская отвечает требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1.

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Сладкий, молочный. С запахом ванили, без постороннего привкуса и запаха.
Цвет:	Белый, белый с кремовым оттенком
Консистенция при температуре - +16 - +18 °С - +40 °С	Однородная, без ощутимых частиц сахара, сухих молочных продуктов Твердая, ломкая Текучая
Массовая доля сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, %, не менее	12
Массовая доля жира, %	31 - 35
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу), %	55 - 60
Массовая доля влаги, %, не более	1,5
Степень измельчения, %, не менее	92
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1

### **Показатели безопасности.**

По содержанию токсичных элементов, остаточному количеству пестицидов и афлатоксина, микробиологическим показателям безопасности глазури кондитерская соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011.

**Состав глазури кондитерской белой:** сахар белый, заменители масла какао нетемператуемой лауринового типа, молоко сухое обезжиренное, лецитин соевый (E322); ароматизатор «Ванилин», краситель белый – диоксид титана (E171).

### **Пищевая и энергетическая ценность.**

Пищевая ценность на 100 г продукта: белков – 4 г; жиров – 34 г; углеводов – 61 г.

Энергетическая ценность на 100 г продукта: 551 кКал (2307 кДж).

### **Упаковка.**

Глазури кондитерская белая вырабатывается в форме блоков массой нетто 2,5 кг. Отклонение от номинальной массы нетто в меньшую сторону не превышает 1,5%. Фасовка глазури осуществляется в гофроящик №7 с полиэтиленовым вкладышем по 8 блоков (масса нетто в гофроящике 20 кг).

### **Условия хранения и срок годности.**

Срок годности глазури кондитерской – 12 месяцев со дня выработки при температуре от 5 °С до 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.