



- Opis produktu:** Pomada w naturalnym białym kolorze, o słodkim smaku i typowym dla produktu zapachu. Jej gęstość i struktura może być modyfikowana za pomocą ilości dodanej wody a ostateczna gęstość i plastyczność masy zależy od preferencji i potrzeb klienta. Przeznaczona do produkcji i dekoracji wyrobów cukierniczych.
- Składniki:** Cukier, syrop glukozowy
- Właściwości organoleptyczne:**

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Kolor:</b>     | Biały                                    |
| <b>Smak:</b>      | Słodki                                   |
| <b>Zapach:</b>    | Typowy dla produktu                      |
| <b>Struktura:</b> | Sypki proszek o jednorodnej konsystencji |

#### 4. Właściwości mikrobiologiczne:

|                   | <b>Wynik</b>               | <b>Metoda</b>       |
|-------------------|----------------------------|---------------------|
| <b>Drożdże</b>    | $\leq 1 \times 10^2$ w 1 g | PN-ISO 21527-1:2009 |
| <b>Pleśnie</b>    | $\leq 1 \times 10^2$ w 1 g | PN-ISO 21527-1:2009 |
| <b>Salmonella</b> | Negativ in 25 g            | PN-ISO 6579-2003    |

#### 5. Właściwości fizykochemiczne:

|                       | <b>Wynik</b> | <b>Metoda</b>         |
|-----------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Sucha masa:</b>    | Min. 99,8 %  | wagosuszarka          |
| <b>pH</b>             | 4,5 - 7,0    | pHmetr                |
| <b>SO<sub>2</sub></b> | < 10 mg/kg   | Deklaracja producenta |

#### 6. Wartość odżywcza:

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Wartość energetyczna:</b>            | 400  | kcal |
|   | 1700 | kJ   |
| <b>Tłuszcz:</b>                         | 0,0  | g    |
| <b>W tym kwasy tłuszczowe nasycone:</b> | 0,0  | g    |
| <b>Węglowodany:</b>                     | 100  | g    |
| <b>W tym cukry:</b>                     | 88,5 | g    |
| <b>Białko</b>                           | 0,0  | g    |
| <b>Sól:</b>                             | 0,00 | g    |

- Okres trwałości:** 24 miesiące od daty produkcji
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt przeznaczony do produkcji i dekoracji wyrobów cukierniczych.
- Sposób przygotowania:** Do 1 kg proszku pomadowego dodać od 8 do 16 % letniej wody, zależnie od oczekiwanej gęstości. Mieszać całość podczas dodawania wody.
- Warunki przechowywania:** Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu
- 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 papierowy wielowarstwowy z wkładką z PE.

|                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Opakowanie jednostkowe:</b> | Worek o masie netto 25 kg, kod EAN: |
| <b>Opakowanie zbiorcze:</b>    | Paleta o masie netto 800 kg         |

- Alergeny:** Surowce używane do produkcji pomady nie widnieją w klasyfikacji substancji alergizujących.
- GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Fondant Dry 83/17 nie są modyfikowane genetycznie.



**arctoscreme**

**SPECYFIKACJA: Arctos Dry Fondant 83/17**

produkcyjny: ul. Składowa 1, Koninko, 62-023 Gądko

k/Poznań, Tel.: +48 61 666 07 61, Fax: +48 61 666 06 84, Email: info@arctoscreme.com