



- 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:**

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

4. Właściwości mikrobiologiczne:

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

5. Właściwości fizykochemiczne:

| | Wynik | Metoda |
|-----------------------|--------------|-----------------------|
| Sucha masa: | Min. 99,8 % | wagosuszarka |
| pH | 4,5 - 7,0 | pHmetr |
| SO₂ | < 10 mg/kg | Deklaracja producenta |

6. Wartość odżywcza:

| | | |
|---|------|------|
| Wartość energetyczna: | 400 | kcal |
| | 1700 | kJ |
| Tłuszcz: | 0,0 | g |
| W tym kwasy tłuszczowe nasycone: | 0,0 | g |
| Węglowodany: | 100 | g |
| W tym cukry: | 94,5 | g |
| Białko | 0,0 | g |
| Sól: | 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.

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Opakowanie jednostkowe: | Worek o masie netto 25 kg, kod EAN: |
| Opakowanie zbiorcze: | 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 92/8 nie są modyfikowane genetycznie.



arctoscreme

SPECYFIKACJA: Arctos Dry Fondant 92/8

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