

- Opis produktu:** Pomada wodna w naturalnym białym kolorze. Jest wyjątkowo gładka, dlatego nadaje się do lukrowania i glazurowania oraz produkcji kremowych nadzień.
- Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda, regulatory kwasowości: cytrynian sodu, kwas cytrynowy.

**3. Właściwości organoleptyczne:**

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

**4. Właściwości mikrobiologiczne:**

	Wynik	Metoda
<b>OLD</b>	< 10 <sup>2</sup> w jtk/ g	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
<b>Pleśnie, drożdże</b>	< 10 w jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
<b>Salmonella</b>	Nieobecne w 25 g	PN-ISO 6579-2003
<b>Enterobacteriaceae</b>	< 10 w jtk/g	PN-ISO 21528-2:2005

**5. Właściwości fizykochemiczne:**

	Wynik	Metoda
<b>Sucha masa</b>	87,5 - 88,5 %	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>	1494	kJ
	352	kcal
<b>Tłuszcz:</b>	0,0	g
<b>w tym kwasy tł. nasycone:</b>	0,0	g
<b>Węglowodany:</b>	87,9	g
<b>w tym cukry:</b>	76,5	g
<b>Białko:</b>	0,0	g
<b>Sól:</b>	0,00	g

- Okres trwałości:** 12 miesięcy od daty produkcji w nienaruszonym opakowaniu. Numer partii produkcyjnej zawiera datę przydatności do spożycia łamane na numer zmiany produkcyjnej.
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt stosowany do lukrowania i glazurowania oraz produkcji kremowych nadzień.
- 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.
- Warunki przechowywania:** Przechowywać w temp. do 25 °C przy wilgotności do 75%.
- 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 PE, umieszczony w kartonie lub wiadro PP.

<b>Opakowanie jednostkowe:</b>	Karton o masie netto 15 kg, kod EAN: 5905669286138
<b>Opakowanie zbiorcze:</b>	Paleta o masie netto 900 kg
<b>Opakowanie jednostkowe:</b>	Wiadro o masie netto 15 kg
<b>Opakowanie zbiorcze:</b>	Paleta o masie netto 660 kg

- Alergeny:** Produkt nie zawiera alergenów.
- GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Ice Fondant nie są modyfikowane genetycznie.
- Jonizacja:** Produkt nie został jonizowany.
- 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