



- Opis produktu:** Pomada wodna w naturalnym białym kolorze. Dzięki miękkiej konsystencji nadaje się do natychmiastowego zastosowania (po lekkim podgrzaniu) przy użyciu akcesoriów i narzędzi typu oblewarki, packi czy pędzle.
- Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, woda, substancja konserwująca: E202, regulator kwasowości: E330, stabilizator E420, emulgator: E471.
- Właściwości organoleptyczne:**

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Kolor:</b>     | Biały  |
| <b>Smak:</b>      | Słodki   |
| <b>Zapach:</b>    | Lekko słodki                                     |
| <b>Struktura:</b> | Drobnokrystaliczna, lepka masa, półpłynna > 30°C |

**4. Właściwości mikrobiologiczne:**

|                           | <b>Wynik</b>               | <b>Metoda</b>            |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|
| <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:**

|                       | <b>Wynik</b>  | <b>Metoda</b>                |
|-----------------------|---------------|------------------------------|
| <b>Sucha masa</b>     | 84,5 – 85,5 % | 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>     | 1439 | kJ   |
|                                  | 339  | kcal |
| <b>Tłuszcz:</b>                  | 0,0  | g    |
| <b>w tym kwasy tł. nasycone:</b> | 0,0  | g    |
| <b>Węglowodany:</b>              | 84,7 | g    |
| <b>w tym cukry:</b>              | 73,6 | g    |
| <b>Białko:</b>                   | 0,0  | g    |
| <b>Sól:</b>                      | 0,00 | g    |

- Okres trwałości:** 6 miesięcy od daty produkcji w nienaruszonym opakowaniu. Numer partii produkcyjnej zawiera datę przydatności do spożycia łamane na numer zmiany produkcyjnej.
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt stosowany jako glazura na wyrobach cukierniczych.
- Sposób przygotowania:** Produkt specjalistyczny, wykorzystywany wg. własnego uznania i receptury. Nie podgrzewać powyżej 50°C, nie dodawać 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 we wiadro PP.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Opakowanie jednostkowe:</b> | Wiadro o masie netto 14 kg, kod EAN: 5905669286091 |
| <b>Opakowanie zbiorcze:</b>    | Paleta o masie netto 616 kg                        |

- Alergeny:** Produkt nie zawiera alergenów.
- GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji Arctos Ready to Use 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 Gądkki k/Poznań, Tel.: +48 61 666 07 61, Fax: +48 61 666 06 84, Email: info@arctoscreme.com