

- Opis produktu:** pomada cukrowa do dekoracji wyrobów cukierniczych.
- Składniki:** Cukier, syrop glukozowy, skrobia kukurydziana, dekstroza, olej roślinny (palmowy), tłuszcz roślinny (palmowy), stabilizator (E422), zagęszczacz (E415), emulgatory (E473, E472c), regulator kwasowości (E270), konserwant (E202), aromaty naturalne
- Właściwości organoleptyczne:**

Kolor:	biały
Smak:	słodki
Zapach:	typowy
Struktura:	gęsta, elastyczna, homogenna masa

4. Właściwości mikrobiologiczne:

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

5. Właściwości fizykochemiczne:

	Wynik	Metoda
Sucha masa	92,7-93,1 %	wagosuszarka

6. Wartość odżywcza:

Wartość energetyczna:	1715	kJ
	406	kcal
Tłuszcz:	8,0	g
w tym kwasy tł. nasycone:	6,0	g
Węglowodany:	83,0	g
w tym cukry:	69,0	g
Błonnik:	0	g
Białko:	0	g
Sól:	0,08	g

- Okres trwałości:** 12 miesięcy od daty produkcji w nienaruszonym opakowaniu.
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt używany w przemyśle cukierniczym do dekoracji wyrobów cukierniczych.
- Sposób przygotowania:** Produkt gotowy do użycia po uplastycznieniu, wykorzystywany wg. własnego uznania i receptury.
- Warunki przechowywania:** Przechowywać w temp. pokojowej, w suchym 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 wiadro PP.

Opakowanie jednostkowe:	Wiadro o masie netto 5 kg
Opakowanie zbiorcze:	Paleta o masie netto 475 kg

- Alergeny:** Produkt zawiera kukurydzę.
- GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji pomady nie są modyfikowane genetycznie.
- Jonizacja:** Produkt nie został jonizowany.