

**Смесь мучная кондитерская «РУСКОНД»
«Маффин шоколадный »
ТУ 10.61.24-002-31063193-2016**

Производитель: ООО «РУСХЛЕБ»

Состав продукта: какао-порошок алкализованный, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, разрыхлители (Е 450i, Е 500ii), эмульгатор Е 471, волокна какао, соль поваренная пищевая «Экстра», эмульгатор Е 481, ароматизатор идентичный натуральному- Ваниль.

Показатель	Значение
Дозировка	10 %
Рекомендуемый способ приготовления продукции из смеси	Тесто готовится ускоренным способом. Замес теста производится в двухскоростных спиральных тестомесильных машинах или машинах других типов.
Применение	Производство маффинов, кексов.
Органолептические показатели	
Внешний вид	Порошок
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Вкус	Свойственный отдельным компонентам, входящим в состав смеси, без привкуса горечи и других посторонних привкусов.
Запах	Обусловлен особенностями используемого сырья, без плесневого, затхлого и других посторонних запахов
Физико-химические показатели	
Влажность	Не более 14%
Хранение и упаковка	
Фасовка	25 кг (вес нетто)
Упаковка	Мешок
Условия хранения	В хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов. При температуре не более 25°C и относительной влажности воздуха не более 70 %.
Срок годности	6 месяцев

Расчетная информация об энергетической и пищевой ценности продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	кДж	ккал
9	6	43	1109	265

Информация о ГМО:

- Сырье, используемое ООО «РУСХЛЕБ» при производстве смесей мучных кондитерских не является генетически модифицированным согласно спецификациям и сертификатам, предоставляемым производителями сырья.