

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

**Производитель:** ООО «РУСХЛЕБ»

**Состав продукта:** эмульгатор Е 1414, разрыхлители (Е 450i, Е 500ii), эмульгатор Е 471, глютен пшеничный, соль поваренная пищевая «Экстра», эмульгатор Е 481, ароматизатор идентичный натуральному- Ваниль.

Показатель	Значение
Дозировка	5 %
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.
<b>Органолептические показатели</b>	
Внешний вид	Порошок
Цвет	От белого до кремового оттенка
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
<b>Физико-химические показатели</b>	
Влажность	Не более 14%
<b>Хранение и упаковка</b>	
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
3	9	53	306	1280

**Информация о ГМО:**

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