

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

### НАПІВФАБРИКАТИ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ:

#### Крем кондитерський пастеризований з масовою часткою жиру 28 %, з ароматом ванілі

Редакція № 1

Дата впровадження 01 липня 2019 року

Категорія	Показники	Допустимі рівні згідно вимог ТУ У 10.4-35998601-001:2017 «Напівфабрикати для харчової промисловості на основі рослинних олій»
1. Назва	Повне найменування	Напівфабрикат для харчової промисловості на основі рослинних олій: Крем кондитерський пастеризований з масовою часткою жиру 28 %, з ароматом ванілі
	Скорочене найменування	Крем кондитерський пастеризований з масовою часткою жиру 28 %
2. Інгредієнти	Вода питна, рослинний жир лауринового типу (повністю гідрогенізована фракціонована пальмоядрова олія), цукор, стабілізатори (Е 412, Е 460, Е 466, Е 481), утримувач вологи (сорбітол), емульгатор (Е 435), консервант (сорбат калію), сіль кухонна, ароматизатор "Вершки", ароматизатор "Ваніль".	
3. Поживна цінність	Енергетична цінність Жири з них: насичені Вуглеводи з них: цукри Харчові волокна Білки Сіль	1182 кДж/ 282 ккал 28 г. 27,86 г. 6,4 г. 5 г. 2,5 г. 0 г. 0,1 г.
4. Органолептичні показники	Зовнішній вигляд	Однорідна в'язка емульсія без грудочок жиру. Допускаються поодинокі пухирці повітря.
	Консистенція за t (20,0±2) °С	Однорідна, в'язка. Допускається густа консистенція.