

FIȘA TEHNICĂ UMPLUTURA “DE MAC” PREMIUM

Definiția: Pentru prăgătirea rapidă a umpluturii termostabile de mac

Caracteristici organoleptice:

Aspect exterior: Masă omogenă, pulverulentă, fin mărunțită, fără aglomerări și incluziuni străine cu incluziuni de mac

Culoarea: gri, cu nuanță albă

Gust/miros: de mac, dulce, cu aromă ușoară de vanilie

Ingrediente: mac stabilizat(60%), zahăr, aditivi alimentari: agent de îngroșare: amidon modificat(E1414), alginat de sodiu (E401), disodiu phosphate (E339), tetrasodiu diphosphate (E450), sulfat de calciu(E516), aromatizator alimentar de vanilie

INDICII conform SF:

Proprietățile fizico-chimice:

Fracția masivă de umiditate, %, max. 8,0

Fracția masivă de impurități minerale 1×10^{-2}

Corpuri străine, % nu se admite

Caracteristicile microbiologice:

Microorganisme mezofile aerobe și facultative anaerobe,

UFC în 1 g produs, max 1×10^4

Drojdii, UFC în 1 g produs, max 500

Mucegai, UFC în 1 g produs, max 500

bacterii coliforme în 0,01 g produs, nu se admite

bacterii din genul Salmonella în 25 g produs, nu se admite

Listeria monocytogenes în 25 g produs, nu se admite

Valoarea nutritivă per 100 g.:

- glucide - 50,00 (inclusiv zahăr 38,00, amidon 2,00)

- grăsimi - 22,50 (din care acizi grăsi saturați -1,9; monosaturați -0,8
polisaturați -0,30, acizi grăsi trans – 0,00)

proteine - 13,12

Valoarea energetică – 454,98 kcal / 1901,82 kJ

Termenul de valabilitate – 6 luni

Ambalare: saci de hârtie cu punți din materiale polimerice masă netă 10 -15 kg

Condițiile de păstrare: temperatura max. 25°C, umiditatea relativă a aerului max. 75%

Modul de utilizare recomandat:

1 kg se amestecă cu 0,4 – 0,6 l de apă cu temperatura în intervalul (15-25)°C, la viteză medie, până la obținerea unei texturi omogene, timp aproximativ: 2-3 min. Se utilizează în calitate de umplutură în produsele de patiserie și cofetărie înainte de coacere

Fabricat conform - SF 37776480-010:2023

