**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**

## ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ

ООО ТК «Урал-Шок», тел.(343) 251-35-92 , ИНН 6679028751, ОГРН 1136679002063, р/с 40702810900050015093, к/с 30101810400000000774, БАНК «НЕЙВА» ООО г. Екатеринбург, БИК 046577774

**ДРАЖЕ ЗЕРНОВОЕ взорванные зерна риса в белой шоколадной глазури(СЕРЕБРО)**

ГОСТ 7060-79

**Физико-химические показатели:**

* массовая доля жира – 27 %;
* массовая доля сахара – 52 %;
* массовая доля влаги – 6-9 %.
* массовая доля редуцирующих веществ в драже,%, не более – 17
* кислотность, градусы, не менее – 4
* соли меди на 1 кг драже, мг, не более – 12
* массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, в %, не более - 0,1
* содержание мышьяка, солей свинца – не допускается

**Органолептические показатели:**

* ясно выраженный вкус, характерный для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха. Драже, содержащие жир, не должно иметь прогорклого, салинистого или неприятного привкуса.
* окраска равномерная, достаточно выраженная, соответствует используемому сухому молоку и красителю
* для глянцованного драже поверхность гладкая, блестящая, в летнее время с мая по сентябрь имеет матовую поверхность, не имеющая на поверхности «поседения» или повреждения глазури, допускается незначительные повреждения поверхности при фасовке
* форма соответствующая данному виду наименованию (сферической) с диаметром от 2-5 мм
* количество слипшихся и деформированных изделий, % (по массе), не более – 2

**Микробиологические показатели:**

КМАФАнМ: в 1 г не более 1 \*104

БГКП: в 0,1 г не допускается

Дрожжи, КОЕ: в 1 г не более50

Плесни, КОЕ: в 1 г не более 50

**Пищевая ценность** на 100г – 453 ккал/1896 к Дж

Углеводы – 76,6 г

Жиры – 15,2 г

Белки – 3 г

Сухие вещества – 98,2г

**Общее описание:**

при производстве всех типов кондитерских изделий (пирожное, торты, кексы, рулеты, мороженое), как украшение и добавка в состав изделия.

**Состав:** сахар-песок, рисовая крупа, какао-масло, сухое молоко обезжиренное, эмульгаторы: (Е476, Е322), ароматизатор «Ванилин» идентичный натуральному, кислота лимонная моногидрат, патока, CANDURIN Silver Sparkint, соль.

**Срок хранения:**

3 месяцев с даты производства.

**Условия хранения:**

В сухом прохладном месте при t 18±3°C, относительная влажность не более 75%.

**Упаковка:**

Продукция упаковывается и прокладывается пергаментной бумагой в коробки из картона массой нетто до 1,5 кг.и в ящик из гофрированного картона массой нетто до 9 кг.

**Метод производства:** В основу драже зернового входит продукт экструдированных круп зернового сырья. На основу, путем дражирования накатывается сахарная или шоколадная оболочка, а затем наносится блеск и глянец.

**Технологические рекомендации:**

принанесение драже зернового на кондитерские изделия следует соблюдать следующие температурные режимы

- температура изделий не должна быть выше 200С.