

**Спецификация**  
**Кондитерская глазурь и изделия из нее**  
**«Кондитерская глазурь Профи-Глейз молочная»**

**Описание:**

Кондитерская глазурь молочного цвета с молочным вкусом, отформованная в виде монеты или плит.

**Область применения:**

Используется для глазирования кондитерских и хлебобулочных изделий, изготовление объемных декоров и сладкой плитки.

**Состав:**

Сахар, заменитель масла какао нетемператуемый лауринового типа, молоко сухое обезжиренное, сыворотка сухая молочная, эмульгатор (лецитин соевый E322), ароматизатор («Ваниль», «Концентрированное молоко»).

**Показатели качества:**

**Органолептические показатели:**

Консистенция	При 16 -18°С – твердая При 40 - 45°С – текучая
Цвет	светло - кремовый
Запах	свойственный молочным продуктам
Вкус	свойственный молочным продуктам

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля влаги, %	1,5
Массовая доля общего жира в пересчете на сухое вещество, %	35,0
Степень измельчения для глазури (по Реутову), %, не менее	92

**Микробиологические показатели:**

Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные, КОЕ/г, не более	5,0×10 <sup>4</sup>
Кишечная палочка (колиформы) в 0,1 г продукта	отсутствуют
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта	отсутствуют
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	50
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50

**Пищевая ценность, г/ 100 г продукта:**

Белки	1,5
Жиры	36,0
Углеводы	62,0

**Энергетическая ценность, в 100 г продукта 580 ккал/ 2410 кДж**

**Условия хранения:**

Хранить при температуре от 15°С до 21°С в сухом проветриваемом помещении, не имеющем посторонних запахов, при относительной влажности воздуха не более 75 %. Беречь от солнечных лучей.

**Срок годности:** 12 месяцев.

**Упаковка:**

Гофрокороб с целлофановыми пакетами вкладышами.  
Масса нетто – 15 кг



**Технология:**

Глазурь плавится и в дальнейшем хранится в емкости при температуре 40-43°C. Температура глазури непосредственно перед глазированием должна быть в пределах 37-40°C. Корпуса при поступлении на глазирование должны иметь температуру 18-23°C.

Наиболее оптимальные режимы охлаждения приведены ниже:

- 5-6°C в начальной зоне,
- 8-10°C в средней зоне,
- 12-15°C на выходе.

**Побочные явления при производстве и их устранение:**

Нежелательные явления	Причина возникновения	Пути устранения
Растрескивание глазури	Нарушен температурный режим охлаждения	1. Повысить температуру воздуха в охлаждающем туннеле. 2. Охладить изделие до нужной температуры.
Плохое застывание	1. Нарушен температурный режим охлаждения	1. Снизить температуру охлаждающего воздуха в туннеле. 2. Отрегулировать количество глазури при глазировании воздухом. 3. Увеличить время пребывания в охлаждающем туннеле.
	2. Завышена температура глазируемых изделий	Снизить температуру изделий перед глазированием
Отклонение от нормируемой толщины слоя глазури	Не достигнута необходимая вязкость	1. Слой глазури больше нормы – увеличение температуры глазури или увеличение содержания жира лауринового типа.
		2. Слой глазури меньше нормы – снижение температуры глазури.
Поседение глазури	1. Жировое: нарушен температурный режим глазури в процессе глазирования и охлаждения	1. Соблюдать рекомендуемые параметры по охлаждению. 2. Контроль температуры глазури в процессе глазирования.
	2. Сахарное: происходит конденсация влаги на изделиях	Не допускать резких перепадов температур (на выходе из охлаждающего туннеля – производственное помещение).

**Изготовитель: ООО "ПРОФ-Ингредиенты Продакшн"**

Юридический: Россия, 109428, г. Москва, ул. Зарайская, д. 21, пом. 307, офис 0101.

Производство: Россия, 143130, Московская обл., Рузский район, п. Тучково, Восточный мкрн, д.6/1

**Изготовлено по ТУ 9125-003-09911312-12**