

Спецификация

Наименование товара:

Сахар крахмальный Коричневый
ТУ 10.62.13-005-24396623-2017

Производитель:

ООО «Амадей» г. Воронеж, Россия

Органолептические
и физико-химические
показателя:

Внешний вид: густой вязкий сироп

Цвет: темно-коричневый

Вкус: сладкий, с горчинкой и насыщенным ароматом карамели.

Массовая доля сухих веществ - не менее 67 %.

Применение:

прямая замена жженки на сахар «Коричневый» в соотношении 1:1; при использовании его в качестве улучшителя, применимы следующие дозировки:
в хлебе -7-10 кг на 100 кг муки,
в пряниках 10-30 кг на 1 т неглазированных пряников.
Рекомендуется использовать при изготовлении пива и пивных напитков: для повышения пеноустойчивости и пенообразования, для поднятия цветности на 1 ЕВС рекомендуется добавлять 130-150 г сахара «Коричневого» на 1 т продукта.

Преимущества:

- является эффективной альтернативой жженки, карамельноколера и других красителей, используемых в производстве напитков и мучных изделий;
- создан без использования химических красителей и ароматизаторов, что является очень важным аспектом для технологов – разработчиков;
- позволяет продлить свежесть готовых изделий за счет хороших влагоудерживающих свойств;
- позволяет продлить срок хранения готовых изделий за счет создания условий для снижения активности воды (соответственно, снижение активности микроорганизмов);
- выступает антиоксидантом, т.е. замедляет процессы прогоркания жиров, сохраняет органолептические показатели свежести: цвета, вкуса и запаха продуктов.
- увеличивает объемный выход хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- **имеет** очень высокую красящую способность даже в малых количествах;
- **в продукте** имеет чистый коричневый цвет, без посторонних оттенков;
- **в достаточных** концентрациях придает продукту приятный карамельный аромат и характерную горчинку жженого сахара;
- **снижает** технологические издержки (прост в использовании, не требует дополнительного оборудования);
- **снижает** себестоимость готового продукта (значительно дешевле солодовых экстрактов и импортных карамельных колеров).
- **обеспечивает** «чистоту» этикетки, т.к. абсолютно натурален и не относится к Е-добавкам.

Состав: однокомпонентный – углеводы.

Пищевая ценность

100 г продукта: белки – 0 г, жиры – 0 г, углеводы 77 г, энергетическая ценность – 308 кКал/1290 кДж.

Упаковка: пластиковые ведра с внутренними мешками-вкладышами, массой нетто 14, 30 кг.

Срок хранения: не более 9 месяцев со дня выработки.

Условия хранения: при температуре от -30 до 25 °С.

Агрегатное состояние сиропа не влияет на его функциональные свойства.