

Спецификация

Наименование товара:	Патока рафинадная карамельная ТУ 10.81.14-003-24396623-2017
Производитель:	ООО «Амадей» г. Воронеж, Россия
Органолептические и физико-химические показатели:	Внешний вид: непрозрачна вязкая густая жидкость без посторонних включений, допускается опалесценция. Цвет: от коричневого до темно-коричневого Вкус: сладкий вкус с горько-солонатым карамельным привкусом Массовая доля сухих веществ - не менее 75 %.
Применение:	в хлебопекарных и мучных кондитерских изделиях, в плодово-овощной и молочной промышленности, рекомендуемая дозировка от 2 до 20 % от общей массы сырья, в зависимости от рецептуры или поставленных целей в разработках новых продуктов. Может использоваться как краситель, ароматизатор или заменитель сахара в процессе изготовления соусов.
Преимущества:	<ol style="list-style-type: none">1. ускоряет процессы брожения теста, улучшает вкус и аромат продукта, придает легкую горчинку и особый конфетно-леденцовый вкус любым изделиям;2. сохраняет и продляет сроки свежести изделий;3. заменяет одновременно сразу три продукта: сахар, патоку (в том числе мальтозную темную), жженку (карамельный колер), ведет к упрощению и удешевлению технологического процесса изготовления продукции в целом.4. приводит к снижению трудоемкости и длительности процессов производства, экономии общепроизводственных затрат в целом, она легко дозируется, перекачивается, хранится, не теряя своих свойств.
Состав:	глюкоза, мальтоза, фруктоза.
Пищевая ценность 100 г продукта:	белки – 0 г, жиры – 0 г, углеводы 78,0 г, энергетическая ценность – 314 кКал/1314 кДж.

- Упаковка:** Широкие барабаны с внутренними мешками-вкладышами из пленки пищевой, массой нетто 35 кг. Ведро с внутренними мешками-вкладышами, массой нетто 14 кг.
- Срок хранения:** не более 9 месяцев со дня выработки.
- Условия хранения:** при температуре не выше 45 °С, относительной влажности воздуха не более 75 %, предохранять от воздействия солнечных лучей.