

10/10/01
222



Caravella
345

ЗАО «Унигра»
(495) 781-99-45
info.ru@unigra.com
Тел./факс:
E-mail:

Кондитерский полуфабрикат: отделка и начинка т. м. Master Martini
Caravella Cover White (Каравелла Ковер Уайт)

AX52ZD

Описание продукта:

готовое покрытие для газирования поверхности кондитерских изделий с нежным вкусом белого шоколада. Не содержит гидрогенизированных жиров.

Область применения:

кондитерское и хлебобулочное производство

Состав:

сахар, растительные масла и жиры (пальмовые), масла (подсолнечные, соевые, рапсовые), сухое частично обезжиренное молоко, эмульгатор (Е322 – соевый лецитин), ароматизаторы.

Характеристики:

Влажность	%	≤ 1.0
Жирность	%	38.0 - 40.0
Транс изомеры жирных кислот	%	≤ 0.5

Микробиологические характеристики:

Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	≤ 50
Плесень	КОЕ/г	≤ 50
Энтеробактерии	КОЕ/г	≤ 10
Сальмонеллы	в 100 г	отсутствуют
Кишечная палочка	КОЕ/г	≤ 10

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Калорийность	ккал/кДж	585 / 2438
Жиры	г	39.0
в том числе: насыщенные	г	17.0
Углеводы	г	50.0
в том числе: сахар	г	50.0
Пищевые волокна	г	0.0
Белки	г	8.5
Соль	г	0.36
Натрий	мг	143

Информация для потребителей:

перед применением продукт разогревается на водяной бане или в микроволновой печи до температуры 30-35°С. После нанесения на поверхность и последующего охлаждения, покрытие имеет хороший глянец, плотную структуру, но при этом легко режется ножом без изломов. Может подвергаться заморозке.

Упаковка:

полипропиленовые ведра. Масса нетто 5 кг.

Поддон:

600 кг.

Условия хранения:

хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более + 20°С и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности:

360 дней.

Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

1200
1200
1200



Диски
Bianco
360

Тел./факс:
E-mail:

ЗАО «Унигра»
(495) 781-99-45
info.ru@unigra.com

Глазурь т. м. Master Martini
Centramerica Bianco Dischi (Центрамерика Бьянко Диски)

AX47AB

Описание продукта:

лауриновая кондитерская глазурь высокого качества с глицерным блеском, вкусом и ароматом максимально приближенным к натуральному шоколаду в форме дисков. Имеет тонкую текстуру и очень быстрое застывание на поверхности изделий. Заменитель белого шоколада. Не содержит гидрогенизированных жиров.

Область применения:

производство кондитерских, мучных кондитерских изделий и мороженого.

Состав:

сахар, растительные жиры (пальмоядровые), сухое обезжиренное молоко (12%), эмульгатор (E322 – подсолнечный лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль).

Характеристики:

Влажность	%	≤ 1,0
Массовая доля жира	%	35,0 - 37,0
Вязкость	мПа*с	750-1100

Микробиологические характеристики:

Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	≤ 50
Плесень	КОЕ/г	≤ 50
Энтеробактерии	КОЕ/г	≤ 10
Сальмонеллы	в 100 г	отсутствуют
Кишечная палочка	КОЕ/г	≤ 10

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Калорийность	ккал/кДж	576/2403
Жиры	г	36,0
в том числе: насыщенные	г	31,0
транс-жиры	г	0,0
Углеводы	г	59,0
в том числе: сахар	г	59,0
Пищевые волокна	г	0,0
Белки	г	4,0
Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли)	г	0,17
Натрий	мг	67

Информация для потребителей:

идеально подходит для глазирования зефира, пастилы, различных видов печенья, заварных полуфабрикатов, а также для изготовления шоколадных фигурок и конфет.

Упаковка:

картонные коробки с вкладкой из пищевого полистилена. Масса нетто 10 кг.

Поддон:

810 кг.

Условия хранения:

хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более + 20°С и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности:

360 дней.

Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

082 12225



Глазурь кондитерская Т. М. Master Martini
Caribe Fondente Dischi (Карибе Фонденте Диски)

Диски 280
АХХЗ9СТ

ЗАО «Унигра»
Тел./факс: (495) 781-99-45
Е-mail: info.ru@uni-gra.com

Описание продукта:
лауриновая кондитерская глазурь в форме дисков. Заменитель темного шоколада.

Область применения:
кондитерское производство.

Состав:
сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры (пальмоядровые), обезжиренный какао-порошок (16%), эмульгатор (Е322 - подсолнечный лецитин), ароматизатор.

Характеристики:

Влажность	%	≤ 1.0
Жирность	%	33 - 35
Вязкость	мПа·с	1700-2000

Микробиологические характеристики:

Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	≤ 50
Плесень	КОЕ/г	≤ 50
Энтеробактерии	КОЕ/г	≤ 10
Сальмонеллы	в 100 г	отсутствуют
Кишечная палочка	КОЕ/г	≤ 10

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Капорийность	ккал/кДж	547 / 2279
Жиры	г	34.0
в том числе: насыщенные	г	33.0
транс-жиры	г	0.2
Углеводы	г	54.0
в том числе: сахар	г	52.0
Пищевые волокна	г	5.0
Белки	г	3.7
Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли)	г	0.01
Натрий	мг	5

Информация для потребителей:

используется для глазирования кондитерских изделий, изготовления шоколадного декора. Для получения глазури, диски расплавить на водяной бане при температуре 45°C.

Упаковка:

картонные коробки с вкладкой из пищевого полистилена. Масса нетто 20 кг.

Поддон:

900 кг.

Условия хранения:

хранить в сухом и прохладном месте при температуре до + 20°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности:

540 дней.

Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.

Продукт не подвергался обработке понижающим излучением.