

SPECYFIKACJA POMADA WODNA KARTON

INFORMACJE DOTYCZĄCE PRODUKTU

Opis produktu:	Tradycyjna pomada wodna do wykańczania produktów ciastkarskich i pieczywa cukierniczego, nadająca się do barwienia oraz aromatyzowania. Masa cukiernicza do oblewania ciast odznacza się intensywnie białą barwą w opakowaniu, a po nałożeniu na produkt – w zależności od ilości zastosowanej wody – może mieć barwę od białej do przeźroczystej.
Sposób użycia:	Pomada wyjęta prosto z opakowania, nie jest produktem gotowym do użycia. Przed nałożeniem na produkt należy ją podgrzać w łaźni wodnej do temperatury ok. 40°C, a następnie stopniowo dodać maksymalnie 5% wody, równocześnie intensywnie mieszając. Regulując ilość dodanej wody podczas przygotowywania, możemy uzyskać pomadę o odpowiadającej nam strukturze na gotowym produkcie. W zależności od ilości dodanej wody uzyskamy na produkcie gęstą, białą powłokę, lub delikatną, przeźroczystą warstwę. Ogrzana pomada bez dodatku wody tworzyć będzie na produkcie białą grubą warstwę glazury, natomiast ze wzrastającym dodatkiem wody glazura będzie coraz cieńsza i bardziej przeźroczysta.
Uwagi:	Nie wskazane jest: • upłynnianie pomady za pomocą syropów skrobiowych lub wodnych roztworów cukru • dodatek cukru pudru, skrobi lub innych suchych substancji w celu regulacji struktury pomady • dodawanie białka jaja kurzego. Długotrwałe przechowywanie pomady w temperaturze 40°C będzie skutkowało odparowywaniem wody, a co za tym idzie zmianą jej właściwości po nałożeniu na produkt.

PARAMETRY SENSORYCZNE

Barwa:	Jednolicie biała
Smak:	Słodki
Zapach:	Delikatnie słodki, bez obcych zapachów.
Struktura:	Półpłynna masa cukrowa o ciągliwej strukturze, zmieniającej się w zależności od temperatury

SKŁAD PRODUKTU

Składniki:	cukier, syrop glukozowy, woda.
------------	--------------------------------

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE

Parametr	min:	max:	jednostka	Metoda
Kwasowość [pH]	4,5	7,0		pHmetr
Sucha masa	88,5	89,5	%	Wagosuszarka
SO ₂		10	ppm	Deklaracja producenta surowca

SPECYFIKACJA POMADA WODNA KARTON

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Parametr	Najwyższa dopuszczalna wartość		Metoda
	Liczba mikroorganizmów [jkt]	Masa próbki	
Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C	<10 jkt/g	1 g	PN-EN ISO 4833-1:2013
Liczba drożdży i pleśni	<10 jkt/g	1g	PN-ISO 21527-1:2009
Escherichia coli	<10 jkt/g	1g	PN-ISO 16649-2:2004
Salmonella	0	25 g	PN-ISO 6579-1:2017

ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH

Pierwiastek:	Wartość:	Jednostka:
Rtęć (Hg)	<0,005	mg/kg
Arsen (As)	<0,1	mg/kg
Ołów (Pb)	<0,02	mg/kg
Kadm (Cd)	<0,01	mg.kg

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (w 100g produktu)

	wartość:	jednostka:
wartość energetyczna	356	kcal
	1513	kJ
tłuszcz (w tym):	0,0	g
kwasy tłuszczowe nasycone	0,0	g
węglowodany (w tym):	89,0	g
cukry	79,2	g
błonnik	0,0	g
białko	0,0	g
sól	0,0	g

