

QUICK SHINE

СПЕЦИФИКАЦИЯ

QUICK SHINE – полирующий / глазирующий агент для шоколадного драже, даже если условия производства и хранения критичны.

QUICK SHINE представляет собой водную, молочно-мутную дисперсию средней вязкости, состоящую из полисахаридов, глюкозного сиропа и растительного жира.

Состав:

Глюкозный сироп

Вода

Стабилизатор: гуммиарабик

Растительный жир (пальмовый жир)

Подкислитель: лимонная кислота

Консервант: Сорбат калия



Физико-химические характеристики:

Внешний вид	жидкость
Цвет	молочно-белый
Запах	типичный
Вкус	типичный
Содержание твердых веществ	51 – 54 %
Плотность (20°C)*	около 1,1 – 1,3 г/см ³
pH (20°C)	3,4 – 4,0

* эти данные приводятся для информации и не определяются в каждой партии

Микробиологические характеристики:

Общее количество микроорганизмов, не более, КОЕ/г	1.000
Е-коли, не более, в 1 г	10
Плесень, не более, в 1 г	10
Дрожжи, не более, в 1 г	10

Упаковка:

Пластиковые канистры по 10кг нетто.

Условия хранения:

QUICK SHINE следует хранить в оригинальной ненарушенной упаковке при температуре от 20 до 30 °C.

Рекомендации по использованию:

При соблюдении вышеупомянутых условий рекомендуется использовать в течение 18 месяцев.

QUICK SHINE: правовой статус.

QUICK SHINE полностью соответствует требованиям текущего европейского законодательства по пищевым продуктам и разрешен к применению в пищевой и кондитерской промышленности, за исключением конечных продуктов, подпадающих под действие Немецкого декрета по какао согласно Европейской Директиве 2000/36/ЕС. Окончательный контроль касательно соответствия применения данного продукта национальным законодательствам осуществляется покупателем.

Дополнительно, мы поставляем наш продукт в соответствии с требованиями RSPO как Квик Шайн Баланс по массе (Quick Shine / MB). Если производственная партия должна быть засертифицирована RSPO, это будет указано во всех сопроводительных документах на данную партию. Норево ГмбХ RSPO сертифицирован Контрольным Союзом по сертификации.

Уважаемые Дамы и Господа,

Quick Shine - жидкий продукт на водной основе. Так как вода замерзает при температуре 0 °С, на него несомненно будут влиять очень низкие температуры. При температуре ниже 0°С жир в Quick Shine может коагулировать.

Quick Shine можно аккуратно нагревать до 35 или максимально до 40°С, затем хорошо перемешивать и медленно охлаждать до комнатной температуры. Если Quick Shine будет слишком теплым, то при его нанесении на драже шоколад расплавится. Quick Shine следует быстро использовать после доведения его до комнатной температуры.

Если Quick Shine перевозится или хранится при температуре ниже 0°С, продукт будет страдать и может стать непригодным для использования. Мы рекомендуем перевозить при температуре > 10°С, чтобы его качество было в безопасности.

С уважением,

Норево ГмБХ

