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˚С)\* около 1,1 – 1,3 г/см3

рН (20˚С) 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 1г 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 °С.

**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.