Изделие кондитерское замороженное.

Торт «Чизкейк Малиновый взрыв»

ТУ 10.72.12-001-85552451-2022

Масса нетто: **2560** грамм.

В одной упаковке: **16** порций

Замороженный продукт, готовый к употреблению после размораживания

ДФ 572

№ партии 000

Дата изготовления

01.01.2024

Состав: сыр творожный: молоко коровье нормализованное пастеризованное, фермент молокосвертывающий микробного происхождения, закваска бактериальная, стабилизатор (камедь рожкового дерева), соль; **меланж яичный пастеризованный**; **малиновое пюре:** малина, сахар; **маргарин**: рафинированные дезодорированные растительные масла (пальмовое, подсолнечное, соевое, пальмоядровое), вода, эмульгаторы (эфиры полиглицерина и жирных кислот, полиоксиэтиленсорбитан моноолеат, моно-и диглицериды жирных кислот),соль, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, краситель (бета-каротин), антиокислитель (концентрат смеси токоферолов); **сахар; мука овсяная; малина свежезамороженная; сахарная пудра; крем на растительных маслах «для взбивания»:** вода, заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа, сахар, комплексная пищевая добавка (эмульгатор - стеароил-2-лактилат натрия, стабилизатор (гидроксипропилметилцеллюлоза), стабилизатор (целлюлоза микрокристаллическая), загуститель (карбоксиметилцеллюлоза), эмульгатор (эфиры полиглицерина и жирных кислот)), глюкоза, эмульгатор (полиоксиэтилен сорбитан моностеарат), регулятор кислотности (ортофосфат натрия 2-замещенный), соль, регулятор кислотности – цитрат натрия 3-замещенный, ароматизатор; **патока крахмальная высокоосахаренная:** глюкозный сироп**; крем сливочный ультрапастеризованный «сливки для взбивания»:** нормализованные сливки, стабилизатор (каррагинан)**; мука пшеничная высшего сорта; загуститель:** дикрахмаладипат ацетилированный**; сливки замороженные; стружка из белого шоколада:** сахар, какао масло, сухое цельное молоко, сухая молочная сыворотка, лактоза, эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: экстракт ванили; **комплексная пищевая добавка – краситель**: сироп глюкозно-фруктозный, диоксид титана, глицерин; **комплексная пищевая добавка – краситель:** вода, пропиленгликоль, кармин, карбонат натрия; **глюкоза ферментированная:** вода питьевая, дрожжевой экстракт, глюкоза, гидролизат казеина, бактериальная закваска; **комплексная пищевая добавка – эмульгатор**: вода, моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры пропиленгликоля и жирных кислот, эфиры полиглицеридов и жирных кислот; **пекарский порошок**: крахмал кукурузный, эмульгатор (пирофосфат) разрыхлитель (гидрокарбонат натрия); **стабилизаторы:** гуаровая и ксантановая камедь**; комплексная пищевая добавка – загуститель:** загустители (дикрахмаладипат ацетилированный, альгинат натрия), мальтодекстрин, стабилизаторы (пирофосфаты, ортофосфаты натрия), носитель (сульфат кальция); **приправа из цитрусовых плодов:** вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, сахар, регулятор кислотности (лимонная кислота), соль повареная пищевая, натуральный ароматизатор «Лимон», консервант (бензоат натрия).

Продукт содержит аллергены: глютен, молоко, яйцо, сою и продукты их переработки.

Может содержать следы арахиса, орехов, горчицы, сельдерея и кунжута.

Срок годности 12 (двенадцать) месяцев с даты изготовления, при температуре в продукте не выше минус 18 ºС.

Размороженный продукт хранить при температуре плюс 4 (±2) ºС не более 72 часов.

Способ размораживания: прорезать ножом по линии разреза каждый кусок, отделить необходимое количество порций от замороженного продукта и переложить их в посуду для конечной подачи. Поместить порции при температуре плюс 4 (±2) ºС до полного размораживания (1-2 часа). Оставшийся торт убрать в морозильную камеру.

Размороженный продукт повторно не замораживать.

Пищевая ценность (в 100 г продукта), расчетная, средние значения: белки – 4,5 г; жиры – 19,0 г; углеводы – 26,0 г.

Энергетическая ценность / калорийность: 1240 кДж / 300 ккал.

Штрих код: 4620146380383