Торт «Чизкейк с Голубикой»

Масса нетто: **1960** г.

В одной упаковке: 14 порций
(Масса нетто одной порции: 140 г)

ДФ 967

№ партии 000

Дата изготовления
01.01.2024

Замороженный продукт, готовый к употреблению после размораживания
ТУ 10.72.12-001-85552451-2022

Состав: глазурь (сироп глюкозный, вода питьевая, сахар, загустители (пектины, ксантановая камедь), красители (антоцианы, кармины), регуляторы кислотности (кислота лимонная, цитрат калия), ароматизатор, консервант – сорбат калия, уплотнитель - хлорид кальция); **голубика; сыр творожный** (молоко нормализованное пастеризованное, фермент молокосвертывающий микробного происхождения, закваска бактериальная, стабилизатор - камедь рожкового дерева, соль**); маргарин** (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, моно- и диглицериды жирных кислот; соль, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислитель концентрат смеси токоферолов); сахар; мука высшего сорта; Желток пастеризованный; сахарная пудра, крем на растительных маслах для взбивания (вода заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа (рафинированное дезодорированное пальмоядровое масло, эмульгатор соевый лецитин), сахар, комплексная пищевая добавка (эмульгатор - стеароил-2-лактилат натрия, стабилизатор гидроксипропилметилцеллюлоза, эмульгатор: целлюлоза микрокристаллическая, загуститель карбоксиметилцеллюлоза, эмульгатор эфиры полиглицерина и жирных кислот), глюкоза, эмульгатор полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, регулятор кислотности ортофосфат натрия 2-замещенный, соль, регулятор кислотности цитрат натрия 3-замещенный, ароматизатор); патока; пекарный порошок (крахмал кукурузный, эмульгатор -дигидропирофосфат натрия, разрыхлитель - гидрокарбонат натрия); приправа из цитрусовых плодов (вода питьевая, лимонный сок концентрированный, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, соль, натуральный ароматизатор, консервант - бензоат натрия); крахмал кукурузный; комплексная пищевая добавка - краситель (сироп глюкозно-фруктозный, краситель: диоксид титана, глицерин); комплексная пищевая добавка – загуститель: загустители (дикрахмаладипат ацетилированный, альгинат натрия), стабилизаторы (пирофосфат натрия, ортофосфат натрия 2-замещенный), носитель (сульфат кальция); пудра декоративная сахарная кондитерская: сахар виноградный, крахмал пшеничный, нерафинированное негидрогенизированное растительное масло (пальмовое), ароматизатор; глюкоза ферментированная (вода питьевая, дрожжевой экстракт, глюкоза, бактериальная закваска); соль; комплексная пищевая добавка – краситель (колер карамельный, кармин, экстракт сафлора); комплексная пищевая добавка-эмульгатор: вода, эмульгаторы (моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, соли жирных кислот натрия, калия и кальция), сахар, агент влагоудерживающий пропиленгликоль, соль; ароматизатор; загустители (гуаровая и ксантановая камедь).

Продукт содержит аллергены: глютен, молоко, яйцо, сою и продукты их переработки. **Может содержать следы** арахиса, орехов, горчицы, сельдерея, кунжута, люпина, аспартама, рыбы, морепродуктов и моллюсков.

Срок годности 12 (двенадцать) месяцев с даты изготовления, при температуре не выше минус 18 ^{0}С. Замороженный продукт хранить при температуре плюс (4±2) ^{0}С - **48 часов**.

Способ размораживания: прорезать ножом по линии разреза каждый кусок, отделить необходимое количество порций от замороженного продукта. Поместить порции при температуре (4±2) ^{0}С до полного размораживания (1-2 часа). Оставшийся торт убрать в морозильную камеру.

Размороженный продукт повторно не замораживать.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения):
белки – 3,5 г; жиры – 15,0 г; углеводы – 25,0 г.

Энергетическая ценность / калорийность: 1060 кДж / 250 ккал.

4 620146 387818

ДФ
967