Изделие кондитерское замороженное.

Торт «Дубайский шоколад»

ТУ 10.72.12-001-85552451-2022

Масса нетто: **1520 грамм**.

В одной упаковке: **16 порций**

Замороженный продукт, готовый к употреблению после размораживания

ДФ 734

№ партии 000

Дата изготовления

01.01.2024

Состав: **молочная шоколадная масса:** сахар, молоко сухое цельное, какао-масло, какао тертое, эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (ванилин)**; крем на растительных маслах «для взбивания»:** вода, заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа, сахар, комплексная пищевая добавка (эмульгатор-стеароил-2-лактилат натрия, стабилизаторы (гидроксипропил-метилцеллюлоза, целлюлоза микрокристаллическая), загуститель (карбоксиметил-целлюлоза), 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; **меланж яичный пастеризованный; сахар; сливки пастеризованные из коровьего молока; паста фисташковая:** фисташка очищенная и обжаренная; добавки пищевые – краситель: хлорофилла комплекс медный, куркумин; **мука пшеничная высшего сорта; вафельная крошка карамелизированная:** пшеничная мука, сахар, масло кокосовое рафинированное дезодорированное, эмульгатор - лецитин соевый, клетчатка пшеничная, ароматизатор "Ваниль"; **белая шоколадная масса:** сахар, масло какао, сухое цельное молоко, эмульгатор - лецитин соевый, натуральный ароматизатор "Ваниль"; **крем сливочный ультрапастеризованный «сливки для взбивания»:** нормализованные сливки, стабилизатор (каррагинан); **кефир**: молоко нормализованное, закваска на кефирных грибках; **масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высший сорт; сахарная пудра; патока высокоосахаренная:** сироп глюкозный**; какао-порошок; молоко питьевое ультрапастеризованное; фруктоза кристаллическая; глюкоза ферментированная:** вода питьевая, дрожжевой экстракт, глюкоза, гидролизат казеина, бактериальная закваска; **комплексная пищевая добавка – краситель:** вода, эмульгатор: полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, носитель: пропиленгликоль, красители: медные комплексы хлорофиллов, турмерик; **глюкоза**; **маргарин:** рафинированные дезодорированные растительные масла, в том числе соевое, вода, эмульгаторы (эфиры полиглицерина и жирных кислот, полиоксиэтиленсорбитан моноолеат, моно-и диглицериды жирных кислот), соль поваренная, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор, натуральный краситель (бета-каротин), антиокислитель (концентрат смеси токоферолов); **пищевая добавка:** карбоксиметилцеллюлоза; **пищевая добавка – разрыхлитель**: гидрокарбонат натрия; **пекарский порошок:** крахмал кукурузный, эмульгатор: пирофосфат натрия, разрыхлитель: гидрокарбонат натрия; **пищевая добавка эмульгатор:** стеароил-2-лактилат натрия; **приправа из цитрусовых плодов:** вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, сахар, регулятор кислотности (лимонная кислота), соль поваренная пищевая, натуральный ароматизатор «Лимон», консервант (бензоат натрия); ***ароматизатор пищевой «Ваниль»;*** **загуститель:** каррагинан**.**

Продукт содержит аллергены: глютен, орехи, молоко, яйцо, сою и продукты их переработки. **Может содержать следы** арахиса, сельдерея, кунжута.

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

Способ размораживания: прорезать ножом по линии разреза каждый кусок торта, отделить от замороженного продукта необходимое количество порций 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 хранить при температуре плюс 4 ±2)ºС не более 72 часов.

Размороженный продукт повторно не замораживать.

Пищевая ценность (в 100 г продукта), расчетная, средние значения: белки – 6,2 г; жиры – 37,0 г; углеводы – 33,0 г.

Энергетическая ценность / калорийность: 2060 кДж / 490 ккал.

4620146383353

ДФ 734