

Изделие кондитерское замороженное.

**Торт «Молочная девочка»**

ТУ 10.72.12-001-85552451-2022

Масса нетто: **2000** грамм.

В одной упаковке: **16 порций**

Замороженный продукт, готовый к употреблению после размораживания

**ДФ 753**

№ партии **000**

Дата изготовления

**01.01.2024**

**Состав:** **молоко сгущённое с сахаром вареное:** молоко цельное, молоко обезжиренное, сахар; **сыр творожный:** молоко коровье нормализованное пастеризованное, фермент молокосвертывающий микробного происхождения, закваска бактериальная, стабилизатор (камедь рожкового дерева), соль; **крем сливочный ультрапастеризованный «сливки для взбивания»:** нормализованные сливки, стабилизатор (каррагинан); **меланж яичный пастеризованный;** **мука пшеничная высшего сорта;** **маргарин:** рафинированные дезодорированные растительные масла (пальмовое, подсолнечное, соевое, пальмоядровое), вода, эмульгаторы (эфир 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); **молоко цельное сухое;** **посыпка декоративная "Стружка" (белая):** сахар, масла растительные: заменитель масла какао лауринового типа рафинированное дезодорированное фракционированное гидрогенизированное пальмоядровое, олеин пальмовый рафинированный дезодорированный; сыворотка молочная сухая, эмульгаторы: лецитин соевый, полиглицерина полирицинолеат, ароматизаторы; **пекарский порошок:** крахмал кукурузный, эмульгатор (пирофосфат) разрыхлитель (гидрокарбонат натрия); **глюкоза ферментированная:** вода питьевая, дрожжевой экстракт, глюкоза, гидролизат казеина, бактериальная закваска; **ароматизатор пищевой «Пломбир»:** носитель-пропиленгликоль, ароматические вещества.

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

**Продукт содержит следы:** арахиса, орехов, сельдерея, кунжута, горчицы, аспартама, рыбы и ракообразных.

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

**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)°С до полного размораживания (1-2 часа). Оставшийся торт убрать в морозильную камеру. Размороженный продукт хранить при температуре плюс 4 (±2)°С не более 48 часов.

Размороженный продукт повторно не замораживать.

**Пищевая ценность (в 100 г продукта), расчетная, средние значения:**

белки – 6,0 г; жиры – 22,0 г; углеводы – 28,0 г.

**Энергетическая ценность / калорийность:** 1400 кДж / 335 ккал.



4620146383629

