



PPHU ORION Jarosław Kasprzyk
ul. Mała 12, 42-100 Kłobuck
NIP : 574 001 27 41
tel/fax : +48 34 317 21 21
e-mail : biuro@orionjk.com.pl

ORION

SPECYFIKACJA

POMADA CUKIERNICZA

1. Zastosowanie:

Tradycyjna pomada do wykańczania produktów ciastkarskich i pieczywa cukierniczego, niezastąpiona przy produkcji glazur kolorowych i ciast z posypkami.

2. Cechy organoleptyczne

Zapach właściwy dla produktu
Smak właściwy dla produktu
Barwa biała, właściwa dla produktu

3. Wymagania fizykochemiczne

Parametr	Jednostka	Min	Max
pH	sol. 1/1	4,5	7
Sucha masa	%	86	
Wielkość kryształów	µm	90% < 20	10% < 30
SO ₂	ppm		10

4. Wymagania mikrobiologiczne- specyfikacje

Parametr	Jednostka	Min	Max
Całkowita liczba bakterii tlenowych	25g 20 ⁰ C		200
Pleśnie	10g 20 ⁰ C		10
Drożdże	10g 20 ⁰ C		10
Bakterie z grupy Coli	nie dopuszczalne		
Salmonella	nie dopuszczalne		

5. Właściwości

Termin przydatności do spożycia 4 miesiące od daty produkcji

6. Dane logistyczne

Opakowanie jednostkowe:

typ: **waga:**
wiadro 15 kg

Opakowanie zbiorcze:

typ: **waga:**
paleta 660 kg