

	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	СП_10.61.24_004_3
ИП Шапаренко Т.А.	Сухая смесь для мучных кондитерских изделий «Мягкие вафли» несладкие	Страница 1 из 2

Производитель: ИП Шапаренко Татьяна Анатольевна. **Торговая марка:** Ilbakery.

ТУ 10.61.24-004-0149295561-2023 (изменение 1) «Сухие смеси для мучных кондитерских изделий «Мягкие вафли» торговой марки Ilbakery. Технические условия».

Декларация о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA10.B.31068/23 от 05.12.2023 до 01.12.2028

Соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011.

Состав: мука пшеничная высшего сорта, сахар-песок, меланж яичный сухой, сыворотка сухая деминерализованная, соль поваренная пищевая, регуляторы кислотности - Е 450i (пирофосфат натрия), Е 500ii (гидрокарбонат натрия), эмульгаторы - Е 471 (моно- и диглицериды жирных кислот), Е 472e (эфиры глицерина, диацилглицеринной и жирных кислот).

Внимание! Может содержать следы молока (в том числе лактозы), яиц, орехов и следы их переработки.

Назначение: применяется для приготовления различных видов мягких вафель - бельгийских, венских, голландских и других. В состав смеси входят все необходимые ингредиенты для приготовления перечисленных изделий, необходимо добавить только воду и масло (растительное или растопленное сливочное). Допускается внесение в тесто различных наполнителей (сыр, зелень, специи, овощи и другие). Подходит как для домашнего, так и для промышленного (профессионального) применения.

Преимущества использования: использование сухой смеси для мучных кондитерских изделий «Мягкие вафли» от Ilbakery позволяет быстро и просто приготовить различные виды мягких вафель стабильно высокого качества, что идеально для точек продаж готовой продукции.

Использование смеси позволяет сократить время на закупку ингредиентов для приготовления вафель, а также оптимизировать место хранения как на профессиональной, так и на домашней кухне. Для работы со смесью не нужен высококвалифицированный персонал.

Изделия, приготовленные из данной смеси более мягкие, нежные, чем выпечка по классической рецептуре, и остаются такими в течение всего срока годности благодаря специально подобранному составу и входящему в состав комплексу эмульгаторов.

Способ применения:

Базовая рецептура «Вафли венские» несладкие

Сухая смесь для мучных кондитерских изделий «Мягкие вафли» несладкие от Ilbakery	200 г	400 г	1000 г
Масло растительное рафинированное дезодорированное*	65 г	130 г	325 г
Вода	220 г	440 г	1100 г
Количество вафель, шт (для размера 10*10 см)	8	16	50

**Если вы готовите порцию вафель, предназначенную на 1 прием пищи, то количество масла можно уменьшить на 30 %. При этом текстура готовых изделий будет суше, что не повлияет на вкусовые качества и внешний вид.*

В емкость поместить все ингредиенты указанные в таблице выше, и объединить до однородности ручным или планетарным миксером с насадкой лопатка или вручную с

	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	СП_10.61.24_004_3
ИП Шапаренко Т.А.	Сухая смесь для мучных кондитерских изделий «Мягкие вафли» несладкие	Страница 2 из 2

помощью венчика. Выпекать в заранее разогретой до 180-200 °С вафельнице, смазанной маслом, 3-4 минуты до готовности.**

**** В зависимости от мощности вафельницы время и температура выпечки могут быть изменены.**

Органолептические показатели:

Внешний вид: порошкообразная сыпучая смесь, без посторонних примесей.

Цвет: свойственный продукции данного вида, от светло-бежевого до светло-желтого.

Вкус и аромат: свойственные продукции данного вида, без посторонних запахов и привкусов.

Наличие посторонних примесей и включений не допускается.

Зараженность и загрязненность вредителями не допускается.

Физико-химические показатели	Содержание тяжелых металлов
Массовая доля влаги, %, не более 15 Массовая доля металлических примесей (размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более 3×10^{-4}	Свинец, не более 0,5 мг/кг Мышьяк, не более 0,2 мг/кг Ртуть, не более 0,03 мг/кг Кадмий, не более 0,1 мг/кг
	Микотоксины
	Афлатоксин В ₁ , не более 0,0005 мг/кг
Микробиологические показатели	Пестициды
БГКП в 0,1 г не допускаются КМАФАнМ, КОЕ/г; не более 5×10^4 S.aureus в 0,1 г не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г не допускаются Плесени и дрожжи, КОЕ/г; не более 100	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры), не более 0,5 мг/кг ДЦГ и его метаболиты, не более 0,02 мг/кг
	Радионуклиды
	Цезий – 137, не более 60 Бк/кг

Содержание в 100 г продукта: белки 11,5 г; жиры 5,0 г; углеводы 62,5 г.

Пищевая и энергетическая ценность: 341 кКал/1428 Дж.

Срок годности и условия хранения: хранить при температуре не выше + 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 12 месяцев с даты производства. Дата производства указана в товарно-сопроводительной документации и/или на упаковке и/или на каждой единице продукции.

Упаковка: металлизированный пищевой пакет, многослойный бумажный пакет, крафт коробка с полиэтиленовым вкладышем масса от 10 граммов до 25 килограммов.

Контактный телефон: +7 926 198 60 59, +7 926 198 66 47.

Адрес электронной почты: sale@ilbakery.ru

Разработано

ИП Шапаренко Т.А.

Действует с:	05.12.2023	Срок действия до:	01.12.2028
--------------	------------	-------------------	------------

