



Спецификация готовой продукции  
Bio Factor Group Порошковый Премиум "4 СыРА" сырный соус  
со сливочным вкусом

Стабильный при хранении и готовый к приготовлению сырный соус

## Пищевая ценность

Размер порции (50г)

Количество на порцию

**Калорий 180**

Всего жиров 4г

Насыщенные жиры 1.65г

Полиненасыщенные жиры 0.07г

Мононенасыщенные жиры 0.49г

Транс жиры 0г

Всего углеводов 17г

Всего сахара 4г

Белок 2г

АЛЛЕРГИЧЕСКИЙ СТАТУС: СОДЕРЖИТ: МОЛОКО.



### Способ приготовления:

Для приготовления 1 порции соуса 250 гр возьмите 50 гр порошка сырного соуса, добавьте 205 мл питьевой воды, или молока, или смеси воды и молока (рекомендованное соотношение - 70 % воды, 30 % молока), затем добавьте 1 чайную ложку рафинированного растительного масла, или 5 гр сливочного масла, тщательно перемешайте и доведите до кипения на среднем огне, непрерывно помешивая (небольшая часть жидкости при этом испарится). Подавайте теплым.



Из одной упаковки 200 г порошка сырного соуса после приготовления получается 1 кг. готового сырного соуса. Из 1кг соответственно 5 кг.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вкус после приготовления	СЫРОВ: ЧЕДДЕР, БЛЮ ЧИЗ, ПАРМЕЗАН, ГОЛЛАНДСКИЙ / СЛИВОЧНЫЙ
Текстура после приготовления	Гладкая и кремовая
Не содержит Глутен	
Цвет	ОРАНЖЕВО КРЕМОВЫЙ

### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

ДАННЫЙ ПРОДУКТ ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С 21 "CFR" ЧАСТЬ 117 И СТАНДАРТАМИ УПРАВЛЕНИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПРОДУКТАМИ И ЛЕКАРСТВАМИ США (USA FDA).

### УПАКОВКА

Первичная упаковка	Дой пак с зипером 200г,
Единица продажи	Коробка
Вес Нетто и Брутто	Нетто 200г, Брутто 211г
Количество пакетов в коробке	48 шт.
Вес Брутто коробки	11.2кг
Вес Нетто коробки	9.6кг.
Коробок в ряду	9 шт
Рядов на паллете	9.5 рядов
Коробок на паллете	86 шт
Вес Нетто на паллете	825.6кг
Вес Брутто на паллете	963.2 кг
Общий вес паллета	978.7кг

СТАТУС	Халяль и Кошер Сертифицирован
КОД ТН ВЭД	2103909009
СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА	США

**МИНИМАЛЬНЫЙ ОРДЕР:** 1 контейнер / 20 паллетов / 1720 коробок / 82560 пакетов (смешанные контейнера возможны в ассортименте с другими сырными соусами в порошке)

### ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ:

ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 10° ДО 30°С В ТЁМНОМ, СУХОМ И ВЕНТИЛИРУЕМОМ МЕСТЕ

### СРОК ГОДНОСТИ:

При температуре окружающей среды: от 10°С до 30°С - 24 месяца

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА:** Bio Factor Group поддерживает программу обеспечения качества, которая гарантирует качество всего сырья, условий эксплуатации технологического процесса и требований к готовой продукции.

### Варианты упаковки [возможно производство под вашим брендом (СТМ)]:

Фольгированный дой-пак 200г (24), 1кг (10), 2кг (5), балк в многослойных крафт/поли мешках по 25кг.



Возможно с трюфельным вкусом.

