



ПОДАРИ ФОРМУ  
ЦВЕТ  
ТЕКСТУРУ  
ВКУС И АРОМАТ

Дата коммуникации

Лебекке, г. Визе, Бельгия

23.03.2022

Уважаемый Клиент,

Группа компаний Barry Callebaut прекращает использование экстракта паприки во всех видах жемчужин Crispearls Mona Lisa для обеспечения чистоты состава. Артикулы (SKU), юридическое наименование, формат упаковки, органолептические свойства шариков Crispearls остаются неизменными. Ингредиент «экстракт паприки» удален из состава на упаковке.

Хрустящие злаки Crispearls Mona Lisa используются для украшения выпечки, мороженого, муссов и пр. Категория продукции для декора определена Регламентом ЕС 1333/2008. Регламент ограничивает использование определенных добавок.

В виду обсуждений с регулирующими органами ЕС об использовании таких добавок, как экстракт паприки, в продукции для декора мы приняли решение заранее исключить экстракт паприки из рецептуры указанных ниже продуктов. Экстракт паприки является незначительным компонентом, и его замена на сахар не влияет ни на общие свойства, ни на состав. Новая рецептура применяется с января 2022 г.

Маркировка упаковки Crispearls и спецификации обновлены с учетом изменения рецептуры. Обновлённые спецификации Вы можете запросить у менеджера по продажам или специалиста по работе с клиентами.

Мы понимаем, что эффективное внедрение таких изменений требует определенного времени; планируется поэтапный период, в течение которого будут выполнены все заказы по текущей рецептуре. Как только старый складской запас будет исчерпан, поступят новые партии с обновленной маркировкой. Номер партии на продукте указывает произведен продукт до или после вступивших в силу изменений. Этот момент также упоминается в спецификации.

#### CRISPEARLS™

Артикул	Описание
CHM-CC-CRISPE0-02B	Mona Lisa, глазированный декор 0,8 кг/шт., 4 шт./коробка
CHX-CC-MCRISE0-999	Mona Lisa, глазированный декор 0,425 кг/шт., 10 шт./коробка

С уважением,

Бренд-команда Mona Lisa®

#### [O Mona Lisa \(www.monalisa.com\)](http://www.monalisa.com):

Студия Mona Lisa® Decorations была основана в 1987 году шефом-кондитером, который стремился создать совершенно новые кондитерские чашечки из шоколада и шоколадную стружку для предприятий общественного питания. С тех пор ассортимент расширился до палитры разнообразных форм, текстур, вкусов и цветов, всего, что нужно, чтобы превратить обычные творения в необыкновенные произведения кондитерского искусства. Расширяя возможности творческого потенциала, Mona Lisa стремится развивать бизнес своих клиентов, включая шоколад, индустрию гостеприимства и мировые бренды продуктов питания. Весь ассортимент в основном производится на 7 специализированных предприятиях в Западной Европе и Северной Америке.

Студия Mona Lisa поддерживает фермерские общины, выращивающие какао, через фонд Socoa Horizons и является мировым брендом группы Barry Callebaut, ведущего мирового производителя высококачественного шоколада и какао.

Следите за нашими обновлениями

<https://www.barry-callebaut.com/ru-RU/artisans/mona-lisa>