

Техническая спецификация

Noir Collection Ecuador 71 (Чёрная коллекция Эквадор 71)

Материал: 4006060

EAN-code: 541 4477062020 МШК

ТН ВЭД: 1806903900

EAN-code: 541 4477061320 КОР

Определение продукта

Шоколад горький в виде дропсов.

Информация об использовании

Применение/Метод

Используется для глазирования, изготовления декора, конфет, разнообразных начинок.

Состав

Какао тертое, сахар, какао-масло, ароматизатор натуральный - ваниль.

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, не более	1,0 %
Массовая доля масла какао	43,5 %
Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао	28,0 %
Массовая доля общего сухого остатка какао	71,5 %

Информация о пищевой ценности (Среднее содержание в 100 г продукта)

Энергетическая ценность, кДж	2415,1	кДж
Энергетическая ценность, ккал	582,3	ккал
Общие углеводы	32,0	г
Общий жир	43,7	г
Общие белки	8,9	г

Условия хранения

Рекомендуемые условия хранения:

Хранить в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре 16 °С - 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60%.

Срок годности:

24 месяца.

Информация об упаковке

Упаковка	Описание паллеты	Вид паллеты	Количество на паллете	Единица измерения
Картонный короб с мешками, 8x1 кг	Пластиковый паллет EU	EP (80x120)	800	кг