

**Белый шоколад т. м. GLF
Purocao Bianco Dischi (Пурокао Бьянко Диски) 31 (36/38)****DQ10ZV****Описание продукта:**

белый шоколад в дисках.

Область применения:

производство мороженого, кондитерских и мучных кондитерских изделий

Состав:

сахар, какао-масло, сухое молоко, эмульгатор (E322 – подсолнечный лецитин), натуральный ароматизатор (ваниль).

Характеристики:

Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	36.0 - 38.0
Общий сухой остаток какао-продуктов (какао-масло)	%	мин 31
Общее содержание молочного жира	%	5.0 - 7.0
Общий сухой остаток молока	%	22.0
Предел текучести	Па	4.0 - 7.0
Вязкость	мПа·с	1200 - 1500

Микробиологические характеристики:

Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	< 50
Плесень	КОЕ/г	< 50
Энтеробактерии	КОЕ/г	< 10
Сальмонеллы	в 100 г	отсутствуют
E. Coli	КОЕ/г	< 10

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Калорийность	ккал/кДж	576 / 2 401
Жиры	г	37.0
в том числе: насыщенные	г	24.0
Углеводы	г	55.0
в том числе: сахар	г	55.0
Пищевые волокна	г	0.0
Белки	г	5.7
Соль	г	0.24
Натрий	мг	97

Упаковка:

4 пакета по 2,5 кг в картонной коробке. Масса нетто 10 кг.

Поддон:

810 кг.

Условия хранения:

хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +20°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности:

540 дней.

Изготовитель: SCHOKINAG-Schokolade-Industrie GmbH, Германия**Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.**

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.



да	нет	Аллергены (включая производные)
	x	Арахис
	x	Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
x		Молоко
	x	Люпин
		Орехи:
	x	Миндаль
	x	Лесной орех
	x	Грецкий орех
	x	Кешью
	x	Пекан
	x	Бразильский орех
	x	Фисташки
	x	Макадамия
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
	x	Кунжут
	x	Соевые бобы
	x	Диоксид серы и сульфиты > 10 мг/кг
	x	Яйца

PP - возможны следы

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».