



# DCP-22EXBRU-RT-89B

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"  
Ул. Уездная, владение 18, строение 1  
142300 Г. ЧЕХОВ  
РФ

## Спецификация продукта

Наименование : Какао-порошок алкализованный  
Сертификация : Сертифицирован как "HALAL"  
Группа : Extra Brute  
Артикул: DCP-22EXBRU-RT-89B

## Принятая рецептура

какао-порошок алкализованный с повышенным содержанием жира

Cocoa Horizons Foundation: какао-ингредиенты. Поддерживает Cocoa Horizons Foundation в странах, где действует программа.

## Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	3073419330331	1,000 КГ
КОР	13073419330338	6,000 КГ
Количество		1КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту		6ШТ./КОР
Количество на паллете		72КОР/ПОД
Объем заказа 6 кг (или с увеличением)		

## Характеристики продукта

Запах и вкус : типичные для подщелаченного какао порошка без отклонений

## Интервал значений химических параметров

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 4,50 %	ЮОССС1(1952)
СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТ	22,0 - 24,0 %	ЮОССС14(1972)
pH	7,7 - 8,1 -	ЮОССС15(1972)
М.Д. КАКАОВЕЛЛЫ	макс 1,75 %	winnow control
ЗОЛА (ПО СУХ. ОБЕЗЖИР. В-ВУ)	макс 14,00 %	ЮОССС16(1973)

## Интервал значений физических параметров

	Ссыл.метод
Размер частиц: минимум 99,8 % +/- 0.2 < 75 микрон, сито Nг. 200	ЮОССС38 (1990)

## Интервал значений микробиологических параметров

		Ссыл.метод
ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО	макс 5.000/g	ISO4833
ДРОЖЖИ	макс 50/g	ISO7954
ПЛЕСЕНИ	макс 50/g	ISO7954

Артикул: DCP-22EXBRU-RT-89B

для клиента 32979

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИЯ

31.05.2023 18:09:02

Телефон: Факс:

стр. 1 / 4



# DCP-22EXBRU-RT-89B

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров		Ссыл.метод
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ	макс 10/g	ISO21528-2
БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g	ISO4832
E.COLI	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/25g	ISO6579-1

Barry Callebaut работает с последней версией референсных методов стандарта ISO, которые можно найти на веб-сайте International Standard Organisation <http://www.iso.org>

Альтернативные методы также используются вместо референсных, после валидации при помощи международно признанной схемы 16140 стандарта ISO (АОАС, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

## Срок хранения

24 Месяц (ев)с даты производства

## Питательная ценность в расчете на 100 г (на основе литературных источников)

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	384 kcal	ВИТАМИН В12 ЦИАНОКОБАЛАМИН	0,000 µg
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ RDI	15,3 %	ВИТАМИН В12 RDI	0,0 %
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	1.605 kJ	ВИТАМИН С АСКОРБ. КИСЛОТА	0,000 mg
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	18,9 G	ВИТАМИН С RDI	0,0 %
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА RDI	25,2 %	ВИТАМИН D КАЛЬЦИФЕРОЛ	1,100 µg
МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК	0,0 G	ВИТАМИН D RDI	22,0 %
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	8,8 G	ВИТАМИН D (IU)	44
ДОСТУПНЫЕ УГЛЕВОДЫ RDI	2,4 %	ВИТАМИН Е АЛЬФА-ТОКОФЕРОЛ	1,800 mg
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	0,4 G	ВИТАМИН Е RDI	18,0 %
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)RDI	0,6 %	ВИТАМИН Е (IU)	3
ПОЛИОЛЫ	0,0 G	ФОЛАЦИН	35,500 µg
КРАХМАЛ	8,4 G	ФОЛАЦИН RDI	17,8 %
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	23,0 G	НАТРИЙ	16,2 mg
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА RDI	27,7 %	ФОСФОР	620,1 mg
НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	13,8 G	ФОСФОР RDI	77,5 %
МОНОЕНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	7,5 G	ЖЕЛЕЗО	42,00 mg
ПОЛИЕНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	0,7 G	ЖЕЛЕЗО RDI	300,0 %
ПОЛИЕНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	6,0 %	МАГНИЙ	521,0 mg
СОДЕРЖАНИЕ ТРАНС-ИЗОМЕРОВ Ж.К.	0,0 G	МАГНИЙ RDI	130,3 %
ХОЛЕСТЕРИН	0,0 mg	ЦИНК	5,50 mg
ОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ	2,60 G	ЦИНК RDA	55,0 %
ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	29,0 G	ЙОД	0,00 µg
ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА RDI	96,7 %	ЙОД RDI	0,0 %
СОДЕРЖАНИЕ АЛКАЛОИДОВ	2,01 G	КАЛЬЦИЙ	135,0 mg
ПОЛИ ГИДРОКСИФЕНОЛЫ	2,60 G	КАЛЬЦИЙ RDA	16,9 %
КОФЕИН	0,20 g	ХЛОРИД	30,20 mg
ТЕОБРОМИН	1,81 g	КАЛИЙ	4.600,0 mg
АЛКОГОЛЬ	0,00 G	КАЛИЙ RDA	230,0 %
ВИТАМИН А РЕТИНОЛ	8,800 µg	МАРГАНЕЦ	0,00 mg

Артикул: DCP-22EXBRU-RT-89B

для клиента 32979

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИЯ

31.05.2023 18:09:02

Телефон: Факс:

стр. 2 / 4



# DCP-22EXBRU-RT-89B

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

ВИТАМИН А (IU)	29	ФТОР	0,12 mg
ВИТАМИН В1 ТИАМИН	0,300 mg	СЕЛЕН	4,60 µg
ВИТАМИН В1 RDI	21,4 %	СЕЛЕН RDA	8,4 %
ВИТАМИН В2 РИБОФЛАВИН	0,300 mg	ХРОМ	60,00 µg
ВИТАМИН В2 RDI	18,8 %	МОЛИБДЕН	73,00 µg
ВИТАМИН В3/PP НИАЦИН/НИКОТИН	2,400 mg	СОДЕРЖАНИЕ ЗОЛЫ	9,59 G
ВИТАМИН В3 RDI	13,3 %		

## Аллергены: наличие в составе или при перекрестном контакте на производственной линии

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ (ИСКЛЮЧАЯ ЛАКТОЗА)	0	ЯЧМЕНЬ (КРОМЕ СИРОПА ГЛЮКОЗЫ)	0
ЯИЧНЫЕ И ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	0	СИРОП ГЛЮКОЗЫ НА ОСНОВЕ ЯЧМЕНЯ	0
СОЯ*	0	ЛЕСНОЙ ОРЕХ/ФУНДУК (СОРТА КОРИЛУС)*	0
СОЕВОЕ МАСЛО/ЖИР РАФИНИРОВАННОЕ	0	МИНДАЛЬ*	0
РЫБА (ВКЛЮЧАЯ КАЛЬМАРА)	0	БРАЗИЛЬСКИЙ ОРЕХ*	0
РАКООБРАЗНЫЕ (ВКЛЮЧАЯ КРЕВЕТОК, КРАБОВ)	0	КЕШЬЮ*	0
АРАХИС*	0	КАШТАН (РАЗНОВИДНОСТИ КАСТАНЕЛЫ)*	0
АРАХИСОВОЕ МАСЛО/ЖИР РАФИНИРОВАННОЕ	0	ОРЕХ МАКАДАМИЯ/КВИНСЛЕНДСКИЙ *	0
ДИОКСИД СЕРЫ/СУЛЬФИТЫ > 10PPM	0	ПЕКАН*	0
СЕЛЬДЕРЕЙ	0	КЕДРОВЫЙ ОРЕХ *	0
КУНЖУТ (ВКЛЮЧАЯ МАСЛО/ЖИР)	0	ФИСТАШКА*	0
МОЛЛЮСКИ (ВКЛЮЧАЯ МОРСКОЕ УШКО)	0	ГРЕЦКИЙ ОРЕХ*	0
ЛЮПИН	0	ОРЕХ ПИЛИ*	0
ГОРЧИЦА	0	ОРЕХ ШИ*	0
АСПАРТАМ	0	ОРЕХ СЕРДЦЕВИДНЫЙ*	0
РОЖЬ	0	ОРЕХ ЛИЧИ*	0
ГЛЮТЕН	0	БУКОВЫЙ ОРЕХ*	0
ПШЕНИЦА(ГЛ.СИРОП/ДЕКС/МАЛЬТОД)	0	КАЛИФОРНИЙСКИЙ ОРЕХ*	0
ПШЕНИЦА/СПЕЛЬТА ГЛЮК.СИРОП	0	ОРЕХ ГИКОРИ*	0
ГИБРИДНЫЕ ШТАММЫ ЗЛАКОВ	0	ОРЕХОВОЕ МАСЛО/ЖИР	0

Способ кодирования: 1=присутствует 0=отсутствует

\*: исключая полностью рафинированные масла/жиры

## Другие вещества

ГОВЯДИНА	0	ГРЕЧИХА	0
СВИНИНА	0	АЛКОГОЛЬ	0
КУРИЦА	0	КАШТАН НИЗКОРОСЛЫЙ*	0
ФРУКТОЗА	1	КОКОС*	0
КУКУРУЗА	0	ЛАКТИТОЛ	0
ВАНИЛИН	0		

Способ кодирования: 1=присутствует 0=отсутствует

\*: исключая полностью рафинированные масла/жиры

Артикул: DCP-22EXBRU-RT-89B

для клиента 32979

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИЯ

31.05.2023 18:09:02

Телефон: Факс:

стр. 3 / 4



# DCP-22EXBRU-RT-89B

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

## Информация о диетической пригодности

ПОДХОДИТ ВЕГЕТАРИАНЦАМ

1

ПОДХОДИТ ВЕГАНАМ

1

Способ кодирования: 1= присутствие возможно 0= присутствие исключено

"Подходит веганам" основано на списке ингредиентов и не учитывает возможный перекрестный контакт во время производства.

## Рекомендуемые условия хранения

Продукт хранить в чистом, сухом помещении без посторонних запахов и относительной влажности воздуха не более 70%

Температура хранения : 12 - 20 °C

## Кошерный сертификат:

### Kosher Pareve

Выдача сертификата возможна по предварительному требованию клиента. Кошерность продукта указывается на этикетке (только для продуктов в твердой форме)

Распечатано 31.05.2023 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Claire-Marie Petit

Артикул: DCP-22EXBRU-RT-89B

для клиента 32979

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИЯ

31.05.2023 18:09:02

Телефон: Факс:

стр. 4 / 4