



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

823NV-595

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 : Молочный шоколад
Сертификация Сертифицирован как "HALAL"
Артикул: 823NV-595

Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; какао тертое; эмульгатор: лецитины (соя); натуральный ароматизатор: ваниль
Cocoa Horizons Foundation: какао-ингредиенты. Поддерживает Cocoa Horizons Foundation в странах, где действует программа.

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522231052	10,000 КГ
КОР	5410522231045	20,000 КГ

Форма	Каллеты
Количество	10КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	2ШТ./КОР
Количество на паллете	30КОР/ПОД
Объем заказа 20 кг (или с увеличением)	

Интервал значений химических параметров

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %	IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	36,2 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

		Ссыл.метод
ЛИНЕЙНАЯ ВЯЗКОСТЬ	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Размер частиц: максимум 3 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон.		IOCCC38 (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
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ	макс 10/g	ISO21528-2
БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g	ISO4832
E.COLI	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut работает с последней версией референсных методов стандарта ISO, которые можно найти на веб-сайте International Standard Organisation

Артикул: 823NV-595

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

для клиента 32979

823NV-595/RU/00000000

18.02.2025 08:45:31

стр. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

823NV-595

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

<http://www.iso.org>

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

Срок хранения

18 Месяц (ев) после даты изготовления при следующих рекомендуемых условиях хранения

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	563 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	36,2 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	7,0 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	21,8 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	50,9 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	2,1 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	49,9 Г	НАТРИЙ	82,1 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	34,9 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	4,9 %	+/-0,5
М.Д. сухих молочных продуктов	21,7 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	6,0 %	+/-0,5

Рекомендуемые условия хранения

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

Рекомендуемая температура хранения: 12 - 20 °C

Кошерный сертификат:

Kosher Dairy

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

Распечатано 18.02.2025 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Evie De Vis

Артикул: 823NV-595

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

для клиента 32979

823NV-595/RU/00000000

18.02.2025 08:45:31

стр. 2 / 2