



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CED-CC-D1CRISP-W97

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Злаки покрытые шоколадом
Сертификация Сертифицирован как "HALAL"
Артикул: CED-CC-D1CRISP-W97
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

Принятая рецептура

сахар; какао тертое; пшеничная мука; масло какао; молочный жир; мука из пшеничного солода; глазирователь: (сироп глюкозы, сахар, глазирователь: E414, растительный жир (кокосовое масло), модифицированный крахмал); крахмал; разрыхлитель: E500ii; эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль; соль

Продукты с обозначением "срок годности" 13.09.2018 не имеют сертификации Халяль.

Форма доставки

| | EAN | Масса нетто |
|-----|---------------|--------------------|
| ШТ. | 5410522481587 | 0,800 КГ |
| КОР | 5410522481594 | 3,200 КГ |

Форма Глазированные изделия
Количество 0,8КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту 4ШТ./КОР
Количество на паллете 138КОР/ПОД
Объем заказа 3,2 кг (или с увеличением)

Интервал значений химических параметров

| | Ссыл.метод |
|----------------|-------------------|
| ВЛАГА макс 1 % | IOCCC1(1952) |

Интервал значений физических параметров

| Ссыл.метод |
|-------------------|
| Не задан |

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 отсутствие/g | ISO16649-2 |
| САЛЬМОНЕЛЛА отсутствие/25g | ISO6579 |

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 (AOAC, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

Артикул: CED-CC-D1CRISP-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CED-CC-D1CRISP-W97

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Срок хранения

12 Месяц (ев)с даты производства

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

| | | | |
|-----------------------------|----------|---------------------------|----------|
| ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | 505 kcal | ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА | 28,3 Г |
| СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА | 5,9 Г | НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ | 16,9 Г |
| СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ | 52,1 Г | ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА | 8,3 Г |
| САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ) | 41,4 Г | НАТРИЙ | 171,1 мг |

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 Dairy

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

Распечатано 11.07.2019

Katrien Drieskens

Артикул: CED-CC-D1CRISP-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2