



СНМ-DR-185-28-25В

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 : Молочная шоколадная масса
нормативный документ : ТУ 10.82.21-001-96295394-2021
Артикул: СНМ-DR-185-28-25В

Принятая рецептура

сахар; сухое цельное молоко; масло какао; какао тертое; эмульгатор: лецитины (соя); эмульгатор: Е476; ароматизатор: ванилин

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522695328	5,000 КГ
КОР	5410522695311	15,000 КГ

Форма	Дропсы
Количество	5КГ/ШТ.
Количество	18500СТ/KG
Количество в коробке/мешке/Шту	3ШТ./КОР
Количество на паллете	40КОР/ПОД
Объем заказа 15 кг (или с увеличением)	

Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО 17.000 - 20.000 /kg

Интервал значений химических параметров

Интервал значений химических параметров			Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1,50 %		IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	29,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

Интервал значений физических параметров	Ссыл.метод
Размер частиц: максимум 8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон.	IOCCC38 (1990)

Интервал значений микробиологических параметров

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



СНМ-DR-185-28-25В

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Интервал значений микробиологических параметров	Ссыл.метод
E.COLI	не обнаружен/g
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/375g

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.

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	528 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	29,2 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,7 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	17,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	58,1 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	2,1 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	57,2 Г	НАТРИЙ	78,6 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	28,3 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	4,9 %	+/-0,5
М.Д. сухих молочных продуктов	20,5 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	5,5 %	+/-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

Инструкции по использованию

Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 16.04.2024 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Ekaterina Loginova

Артикул: СНМ-DR-185-28-25В

для клиента 32979

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

16.04.2024 13:56:18

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 2 / 2