

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

**Спецификация продукта**

**Наименование :** Какао-порошок алкализованный с повышенным содержанием жира  
**Группа** 22/24 SP  
**Артикул:** 100033-793

**Принятая рецептура**

какао-порошок алкализованный с повышенным содержанием жира

**Форма доставки**

	<b>EAN</b>	<b>Масса нетто</b>	<b>Масса брутто</b>
меш	5410522210606	25,000 КГ	1,012 КГ

Количество в коробке/мешке/Шту 25КГ/меш  
Количество на паллете 30меш/ПОД  
Объем заказа 25 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 %	IOCCC1(1952)
СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТ	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,3 - 7,7 -	IOCCC15(1972)
М.Д. КАКАОВЕЛЛЫ	макс 1,75 %	winnower control
ЗОЛА (ПО СУХ. ОБЕЗЖИР. В-ВУ)	макс 14,00 %	IOCCC16(1973)

**Интервал значений физических параметров****Ссыл.метод**

Размер частиц: минимум 99,8 % +/- 0.2 < 75 микрон, сито Nr. 200	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	отсутствие/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	отсутствие/25g	ISO6579

Артикул: 100033-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИИ

Телефон: Факс:

для клиента 32979

**100033-793/RU/00000000**

19.05.2020 10:39:03

**стр. 1 / 3**

## Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

### Интервал значений микробиологических параметров

### Ссыл.метод

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

24 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	386 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	23,0 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	19,2 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	13,8 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	9,0 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	29,4 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	0,4 Г	НАТРИЙ	16,2 мг

### Рекомендуемые условия хранения

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

Температура хранения : 12 - 20 °С

### Кошерный сертификат:

#### Kosher Pareve

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

### Дополнительные сертификаты и программы

Fair Trade	Любая ссылка на Fairtrade (FT) требует действительный сертификат "Fairtrade". FLO/FT Сертифицирован. Продано в соответствии со стандартами торговли. Fairtrade ингредиенты : какао, сахар и ваниль (если применимо)
Fair Trade Sourcing Prog Cocoa	Любая ссылка на Fairtrade / FSI требует действительный сертификат "Fairtrade". FSI какао Fairtrade ингредиенты: какао
UTZ cocoa mass balance	UTZ ingredients: Cocoa

Пожалуйста, обратитесь к вашему контракту для выбора варианта (ов)

Распечатано 19.05.2020 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Артикул: 100033-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИИ

Телефон: Факс:

для клиента 32979

**100033-793/RU/00000000**

19.05.2020 10:39:03

стр. 2 / 3

*Cin Petit*

Claire-Marie Petit

Артикул: 100033-793

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИИ

Телефон: Факс:

для клиента 32979

**100033-793/RU/00000000**

19.05.2020 10:39:03

**стр. 3 / 3**