



CHM-DR-11929RU-R10

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Молочная шоколадная масса
Артикул: CHM-DR-11929RU-R10
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; какао тертое; сухая молочная сыворотка; молочный жир; эмульгатор: соевый лецитин; ароматизатор: ванилин идентичный натуральному; эмульгатор: E476

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522408621	5,000 КГ
КОР	5410522408614	20,000 КГ

Форма	Каллеты
Количество	5КГ/ШТ.
Количество	1100СТ/КГ
Количество в коробке/мешке/Шту	4ШТ./КОР
Количество на паллете	28КОР/ПОД
Объем заказа 20 кг (или с увеличением)	

Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	1.000 - 1.200 /kg
------------------	-------------------

Интервал значений химических параметров

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %	IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	31,5 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

		Ссыл.метод
ВЯЗКОСТЬ ПО КАССОНУ	1.532 - 1.868 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
ПРЕДЕЛ ТЕКУЧЕСТИ ПО КАССОНУ	5,00 - 9,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Размер частиц: 4-8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон		IOCCC116(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

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

Артикул: CHM-DR-11929RU-R10

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

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CHM-DR-11929RU-R10

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

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)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	540 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	31,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	5,5 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	18,9 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	57,0 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	2,4 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	55,9 Г	НАТРИЙ	114,3 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	31,7 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	5,7 %	+/-0,5
М.Д. сухих молочных продуктов	19,4 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	5,2 %	+/-0,5

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 : Отсутствует

Распечатано 11.07.2019

Maxim Makeenko

Артикул: CHM-DR-11929RU-R10

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

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2