

Спецификация

ШОКОЛАД «ЗИ-ШОКО» ГОРЬКИЙ 65% какао

Описание

Изделие кондитерское. Шоколад. ГОСТ 31721-2012.

Состав

Какао тертое, сахар, какао-масло, эмульгатор: **лецитин соевый**, экстракт ванили.

Может содержать незначительное количество **фундука, миндаля, арахиса, молочных продуктов.**

Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки горького шоколада в форме дисков.

Цвет: от коричневого до темно-коричневого.

Вкус: свойственный данному наименованию шоколада, без постороннего привкуса.

Запах: шоколадно-ванильный, без постороннего запаха.

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги – не более 1,5%

Массовая доля сухого остатка какао-продуктов – 65,0%

Массовая доля масла какао – 39,0%

Массовая доля насыщенных жирных кислот – не более 23,1%

Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот – 0%

Массовая доля сахара в пересчете на сахарозу – 35,3%

Показатели безопасности

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов
и технологических вспомогательных средств»

ГМО

Не содержит ГМО

Дата составления: **13.09.2022**

Страница: **2 из 2**

Издание: **1**

“ЗИ-ШОКО” ГОРЬКИЙ 65% какао

Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта (средние значения)

Энергетическая ценность: 570 ккал/2360 кДж

Белки: 8,0 г

Жиры: 39,0 г

Углеводы: 43,0 г.

Способ применения

Для непосредственного употребления в пищу, в качестве полуфабриката для приготовления покрытий, начинок, прослоек, для отливки декоративных элементов.

Ручной способ темперирования для небольших объемов. Расплавить шоколад до температуры 50°C. Отделить 2/3 массы и охладить на рабочем столе, постоянно перемешивая до температуры 28°C. Смешать охлажденный шоколад с 1/3 массы первоначально расплавленного шоколада. Температура массы после перемешивания должна быть 32°C, что является рабочей температурой.

Срок годности

18 месяцев от даты изготовления.

Условия хранения и транспортирования

Хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями, при температуре от 5°C до 22°C, относительной влажности воздуха не более 70%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Плотно закрывать упаковку после использования.

Упаковка

Короб из гофрированного картона, проложенный полиэтиленовым мешком.

Масса нетто упаковочной единицы

5 кг

Изготовитель

ООО «Томер»

Данные настоящей спецификации являются достоверными и дают полную информацию о товаре. При производстве продукции допускаются некоторые отклонения от спецификации. Эти сведения заменяют все предыдущие копии и представляются только для информации.