



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CW2NV-595

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 : Белый шоколад
Сертификация Сертифицирован как "HALAL"
Артикул: CW2NV-595

Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; эмульгатор: лецитины (соя); натуральный ароматизатор: ваниль
-Чрезмерное употребление может вызывать послабляющий эффект.
Cocoa Horizons Foundation: какао-ингредиенты. Поддерживает Cocoa Horizons Foundation в странах, где действует программа.

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522164176	10,000 КГ
КОР	5410522164169	20,000 КГ

Форма	Каллеты
Количество	10КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	2ШТ./КОР
Количество на паллете	30КОР/ПОД
Объем заказа 20 кг (или с увеличением)	

Интервал значений химических параметров

Параметр	Значение	Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %	IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

Параметр	Значение	Ссыл.метод
ЛИНЕЙНАЯ ВЯЗКОСТЬ	1.750 - 2.300 mPa.s	IOCCC46(2000)
Размер частиц: максимум 3 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон.		IOCCC38 (1990)

Интервал значений микробиологических параметров

Параметр	Значение	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	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/375g	ISO6579-1

Артикул: CW2NV-595
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ
Телефон: Факс:

для клиента 32979
CW2NV-595/RU/00000000
08.07.2024 15:18:38
стр. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CW2NV-595

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

12 Месяц (ев) после даты изготовления при следующих рекомендуемых условиях хранения

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	559 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,9 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,2 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	20,4 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	56,9 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	56,5 Г	НАТРИЙ	87,9 мг

Юридическая информация

М.Д. сухих молочных продуктов	23,6 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	6,5 %	+/-0,5
М.Д. масла какао	27,2 %	+/-1,5

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

Кошерный сертификат:

Kosher Dairy

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

Распечатано 08.07.2024 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Evie De Vis

Артикул: CW2NV-595

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

для клиента 32979

CW2NV-595/RU/00000000

08.07.2024 15:18:38

стр. 2 / 2