



# VM-78137-V99

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 : Какао-порошок алкализованный  
Группа VH Cocoa tin large  
Артикул: VM-78137-V99

## Принятая рецептура

какао-порошок

Cocoa Horizons Foundation: какао-ингредиенты. Поддерживает Cocoa Horizons Foundation в странах, где действует программа.

## Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства

Может содержать : Молочные продукты

Этот продукт производится на одной линии с другими продуктами, содержащими аллергены, и потому может содержать эти аллергены. Уровни содержания таких перекрестных аллергенов могут варьироваться. Мы настоятельно рекомендуем нашим клиентам распространять информацию о данных аллергенах и размещать ее на этикетках своих продуктов, особенно продуктов, продаваемых потребителям. Мы также советуем нашим клиентам учитывать особенности местных нормативных документов, касающихся маркировки продукции и содержания аллергенов. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с вашим представителем Barry Callebaut.

## Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	7340161400619	0,460 КГ
КОР	27340161400613	5,520 КГ

Количество	0,46КГ/ШТ.
Количество	0,46KG
Количество	12pcs/УС
Количество в коробке/мешке/Шту	12ШТ./КОР
Количество на паллете	60КОР/ПОД
Объем заказа 5,52 кг (или с увеличением)	

## Характеристики продукта

Запах и вкус : типичные для подщелаченного какао порошка без отклонений

## Интервал значений химических параметров

ВЛАГА	min 4 %
СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТ	20,0 - 22,0 %

## Ссыл.метод

IOCCC1(1952)  
IOCCC14(1972)

## Интервал значений физических параметров

Не задан

## Ссыл.метод

Артикул: VM-78137-V99

для клиента 32979

BC SE - MU Kågeröd - Böketoftavägen 23

SE-268 77 KÅGERÖD - ШВЕЦИЯ

29.06.2023 09:56:50

Телефон: Факс:

стр. 1 / 2



# VM-78137-V99

## Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

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	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/25g	ISO6579-1

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 (АОАС, 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	369 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	21,0 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	19,9 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	12,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	8,9 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	27,8 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	0,6 Г	НАТРИЙ	30,0 мг

### 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 29.06.2023 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Maximilian Greiner

Артикул: VM-78137-V99

BC SE - MU Kågeröd - Böketoftavägen 23

SE-268 77 KÅGERÖD - ШВЕЦИЯ

Телефон: Факс:

для клиента 32979

29.06.2023 09:56:50

стр. 2 / 2