



# CHOCOVIC

## СНМ-DR-852СНСV-69В

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 :** Молочная шоколадная масса  
**нормативный документ :** ТУ 10.82.21-001-96295394-2021  
**Группа** Rosa  
**Артикул:** СНМ-DR-852СНСV-69В

### Принятая рецептура

сахар; сухое цельное молоко; масло какао; какао тертое; эмульгатор: лецитины (соя); эмульгатор: Е476; ароматизатор: ванилин

### Форма доставки

	ЕАН	Масса нетто
ШТ.	8436036670917	1,500 КГ
КОР	18436036670914	12,000 КГ

Форма	Дропсы
Количество	1,5КГ/ШТ.
Количество	18500СТ/КГ
Количество в коробке/мешке/Шту	8ШТ./КОР
Количество на паллете	36КОР/ПОД
Объем заказа 12 кг (или с увеличением)	

### Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	17.000 - 20.000 /kg
------------------	---------------------

### Интервал значений химических параметров

			Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1,50 %		ЮССС1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	29,2 %	+/- 1,5	ЮССС14(1972)

### Интервал значений физических параметров

	Ссыл.метод
Размер частиц: максимум 8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон.	ЮССС38 (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

Артикул: СНМ-DR-852СНСV-69В

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

29.08.2024 13:52:19

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 1 / 3



# CHOCOVIC

## СНМ-DR-852СНСV-69В

### Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

#### Интервал значений микробиологических параметров

#### Ссыл.метод

БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g	ISO4832
E.COLI	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/375g	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 (AOAC, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

#### Срок хранения

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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	528 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	29,2 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,7 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	17,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	58,1 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	2,1 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	57,2 Г	НАТРИЙ	78,6 мг

#### Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	28,3 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	4,9 %	+/-0,5
М.Д. сухих молочных продуктов	20,5 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	5,5 %	+/-0,5

#### Рекомендуемые условия хранения

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

Рекомендуемая температура хранения: 12 - 20 °С

#### Инструкции по использованию

#### Кошерный сертификат:

##### Kosher Dairy

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

Распечатано 29.08.2024 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Артикул: СНМ-DR-852СНСV-69В

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

29.08.2024 13:52:19

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 2 / 3



# CHOCOVIC

## СНМ-DR-852СНСV-69В

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Ekaterina Loginova

Артикул: СНМ-DR-852СНСV-69В

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

для клиента 32979

29.08.2024 13:52:19

**стр. 3 / 3**