



# СНМ-Т13-25В

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  
Артикул: СНМ-Т13-25В

## Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; какао тертое; сухая молочная сыворотка; молочный жир; эмульгатор: лецитины (соя); ароматизатор: ванилин; эмульгатор: Е476

## Форма доставки

	ЕАН	Масса нетто
ШТ.	5410522694680	5,000 КГ
КОР	5410522694673	15,000 КГ

Форма Легкоплавкие диски  
Количество 5КГ/ШТ.  
Количество 900СТ/КГ  
Количество в коробке/мешке/Шту 3ШТ./КОР  
Количество на паллете 40КОР/ПОД  
Объем заказа 15 кг (или с увеличением)

## Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО 600 - 1.200 /kg

## Интервал значений химических параметров

Интервал значений химических параметров	Ссыл.метод
ВЛАГА макс 1 %	ЮОССС1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА 31,5 % +/- 1,5	ЮОССС14(1972)

## Интервал значений физических параметров

Интервал значений физических параметров	Ссыл.метод
ВЯЗКОСТЬ ПО КАССОНУ 1.532 - 1.868 мПа.с	ЮОССС46(2000) & 10(1973)
ПРЕДЕЛ ТЕКУЧЕСТИ ПО КАССОНУ 5,00 - 9,00 Па	ЮОССС46(2000) & 10(1973)
Размер частиц: 4-8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон	ЮОССС116(1990)

## Интервал значений микробиологических параметров

Интервал значений микробиологических параметров	Ссыл.метод
ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО макс 5.000/g	ISO4833
ДРОЖЖИ макс 50/g	ISO7954
ПЛЕСЕНИ макс 50/g	ISO7954

Артикул: СНМ-Т13-25В

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

30.08.2024 12:39:40

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 1 / 3

# СНМ-Т13-25В

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров		Ссыл.метод
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

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

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

## 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%

Рекомендуемая температура хранения: 12 - 20 °С

## Инструкции по использованию

## Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 30.08.2024 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Артикул: СНМ-Т13-25В

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

30.08.2024 12:39:40

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 2 / 3

## СНМ-Т13-25В

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия



Ekaterina Loginova