**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

**НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА: Дезодорированное масло какао**

**ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:**

Дезодорированное масло какао получают из плодов дерева какао (*Theobroma cacao*). Какао-масло дополнительно дезодорируется, что делает его идеально подходящим для использования в пищевой промышленности и косметике.

Происхождение сырья (какао-бобов) – Западная Африка.

**СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ:**

Европейский союз

| **Технические характеристики** | | | | **Описание** | | **Эталонный метод** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сенсорные:** | | | | | | |
| Вкус | | | | безвкусный | | Внутренний метод |
| Запах | | | | отсутствует | | Внутренний метод |
| Внешний вид в твердом виде | | | | Светло-желтый | | *Внутренний метод* |
| Внешний вид при расплавлении | | | | Прозрачный | | Внутренний метод |
| **Химические:** | | | |  | | |
| Свободная жирная кислота в виде олеиновой кислоты, | | % | | 1.75 max | | *ISO 660:2009* |
| Перикисное число при отгрузке | | meq O2/kg | | 4 | | *ISO 3960:2007* |
| Йодное число | | g/100g | | 33-40 | | *ISO 3961:2013* |
| Содержание влаги | | % | | 0.1 | | *ISO 662:2016* |
| Значение омыления | | mg KOH/g | | 188-198 | | *ISO 3657:2013* |
| Неомыляемые вещества | | % | | 0.35 | | *ISO-18609:2000* |
| **Типичный состав жирных кислот**: | | **Value** | | | |  |
| C12:0 | % | 0.1 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| C14:0 | % | 0.1 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| C16:0 | % | 26.1 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| C16:1 | % | 0.2 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| C17:0 | % | 0.2 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| C18:0 | % | 35.7 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| C18:1 | % | 33.4 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| C18:2 | % | 2.3 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| C18:3 | % | 0.2 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| C20:0 | % | 1.2 | | | | *ISO 12966-4:2015* |
| **Физические:** | | | **Min** | | **Max** | |
| Типичная температура плавления | ºC | | 30 | | 34 | *ISO 8292-1:2010* |
| Показатель преломления при 40 °C | g/cm3 | | 1.456 | | 1.459 | *IUPAC 2.101* |
| **Микробиология:** | | | **Max** | | |  |
| Общее микробное число | cfu/g | | <1000 | | | *ISO 4833-1:2013* |
| Количество дрожжей | cfu/g | | <50 | | | *ISO 21527-2:2008* |
| Плесень | cfu/g | | <50 | | | *ISO 21527-2:2008* |
| *Salmonella* (25g) | cfu/g | | Not detected | | | *ISO 6579:2003* |
| *E.coli* (1g) | cfu/g | | Not detected | | | *ISO 16649-2:2002/P:2009* |
| Микотоксины: | **Min** | | **Max** | | |  |
| *Aflatoxin B1* | μg/kg | | 0 | | 2.0 | *SVP 5.4 P-22* |

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

**АЛЛЕРГЕНЫ/ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Использование сырья, пищевых добавок или средств переработки с аллергенным потенциалом в соответствии с нормами ЕС.

Продукт, поставляемый UAB Baltic Cocoa, содержит следующие пищевые аллергены:

| СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ СОГЛАСНО КОРОЛЕВСКОМУ УКАЗУ 1245 / 2008  **АЛЛЕРГЕНЫ / ИНГРЕДИЕНТЫ** | **Да** | **Нет** | **Следы** | **Комментарии** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Арахис и продукты из него |  | No | No |  |
| Ракообразные и продукты из них |  | No | No |  |
| Рыба и продукты из нее |  | No | No |  |
| Яйца и продукты из них |  | No | No |  |
| Орехи и продукты из них |  | No | No |  |
| Молоко и продукты из него (включая лактозу) |  | No | No |  |
| Соевые бобы и продукты из них |  | No | No |  |
| | Злаки, содержащие глютен и продукты из него | | --- | |  | No | No |  |
| Диоксид серы и сульфиты |  | No | No |  |
| Сельдерей и продукты из него |  | No | No |  |
| Семена кунжута и продукты из него |  | No | No |  |
| Горчица и продукты из нее |  | No | No |  |
| Люпин и продукты из него |  | No | No |  |
| Моллюски и изделия из них |  | No | No |  |

**Другие ингредиенты:**

| **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **Да** | **Нет** | **Следы** | **Комментарии** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сосна |  | No | No |  |
| Семена хлопка |  | No | No |  |
| Мак |  | No | No |  |
| Подсолнечник |  | No | No |  |
| Hickory |  | No | No |  |
| Масло орехового дерева |  | No | No |  |
| | Соевый лецитин | | --- | |  | No | No |  |
| Кокос, пальмовое ядро, орех ши, орех Кола |  | No | No |  |
| Мясо и продукты из него |  | No | No |  |
| Фрукты и продукты из них |  | No | No |  |
| Этанол |  | No | No |  |
| Искусственные красители |  | No | No |  |
| | Добавленные консерванты | | --- | |  | No | No |  |
| Добавленные антиоксиданты |  | No | No |  |

**Загрязнения:**

Соответствует Правилам (ЕС) No 396/2005 и 835/2011, устанавливающим максимальные уровни для некоторых загрязняющих веществ в пищевых продуктах.

**Пестициды**: соответствует Регламенту (ЕС) No 1881/2006

**ГМО:**

Продукт не изготовлен из ингредиентов генетически модифицированных организмов (ГМО). Следовательно, это может быть

маркирован как не содержащие ГМО в соответствии с европейскими правилами ЕС 1829/2003 и ЕС 1830/2003 по ГМО.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

**НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА: Дезодорированное масло какао**

**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ:**

Стандартная пищевая ценность на 100 г. продукта

| Энергия | 3696kJ/899 kcal |
| --- | --- |
| Общий жир | 99,9 g |
| Насыщенные жиры | 63,8 g |
| Мононенасыщенные жиры | 33,6 g |
| Полиненасыщенные жиры | 2,5 g |
| Транс-жиры | <0.1 g |
| Всего углеводов: | 0 g |
| из которых сахара | 0 g |
| Белок | 0 g |
| Соль | 0 g |

**ПРИМЕР МАРКИРОВКИ:**

| Номер партии BCCB 01 | Дата производства: 02-01-2019 | Дата истечения срока действия: 02-01-2021 |
| --- | --- | --- |

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ДОБАВКИ:**

Этот продукт может содержать следы лимонной кислоты, так как она используется до 10 ppm на заключительной стадии производства для предотвращения ухудшения состояния. В соответствии с директивой ЕС EC 1169/2011 это не нужно маркировать как добавку в конечных продуктах.

**УПАКОВКА:**

1. Мешок в коробе (Bruto 20,5/25,5кг/Нето 20/25кг) / 24 месяца (в твердом виде)
2. Контейнер IBC (Bruto 1008kg/Neto 950kg) / 24 месяца (твердый)
3. Наливом / 20 дней @ 550C (жидкий)

**ПАЛЛЕТИРОВАНИЕ:**

1. Европоддон (800мм x 1200мм):

| Коробка | Укладка | # Коробки | Вес нетто | Общая высота |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 25 кг | 5х8 | 40 | 1000 кг | 1480 мм |

**СРОК ХРАНЕНИЯ:**

24 месяца с даты производства, при хранении в правильных условиях хранения и в оригинальной упаковке.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:**

Необходимо хранить дезодорированное масло какао в прохладном и сухом месте при температуре ниже 25ºC и максимальной относительной влажности 75%. Храните его в среде без запаха и вдали от прямых солнечных лучей.

Последний отзыв 202 2-03-18

Ответственное лицо: Менеджер по качеству, Юргита Слюзинскайте