



# CHW-U25-25B

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 : Белая шоколадная масса  
нормативный документ : ТУ 10.82.21-001-96295394-2021  
Артикул: CHW-U25-25B

## Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; сухое обезжиренное молоко; молочный жир; эмульгатор: лецитины (соя);  
натуральный ароматизатор: ваниль

## Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522694550	5,000 КГ
КОР	5410522694543	15,000 КГ

Форма Легкоплавкие диски  
Количество 5КГ/ШТ.  
Количество 900СТ/KG  
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

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 2 %	ЮОССС1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,8 % +/- 3,0	ЮОССС14(1972)

## Интервал значений физических параметров

		Ссыл.метод
ВЯЗКОСТЬ ПО КАССОНУ	2.400 - 2.700 мПа.s	ЮОССС46(2000) & 10(1973)
ПРЕДЕЛ ТЕКУЧЕСТИ ПО КАССОНУ	3,70 - 4,60 Па	ЮОССС46(2000) & 10(1973)
Размер частиц: 4-8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон		ЮОССС116(1990)

## Интервал значений микробиологических параметров

		Ссыл.метод
ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО	макс 10.000/g	ISO4833
ДРОЖЖИ	макс 50/g	ISO7954
ПЛЕСЕНИ	макс 50/g	ISO7954

Артикул: CHW-U25-25B

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

08.07.2024 18:37:37

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 1 / 2

# CHW-U25-25B

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

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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	558 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,7 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,6 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	20,3 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	56,7 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	56,3 Г	НАТРИЙ	84,0 мг

## Юридическая информация

М.Д. сухих молочных продуктов	24,6 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	6,6 %	+/-0,5
М.Д. масла какао	27,0 %	+/-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 °С

## Инструкции по использованию

## Кошерный сертификат:

**Kosher** : Отсутствует

Распечатано 08.07.2024 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC



Ekaterina Loginova

Артикул: CHW-U25-25B

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

08.07.2024 18:37:37

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 2 / 2