

СЕРТИФИКАТ КАЧЕСТВА

ДАТА: 05/02/2019 №: VP190044

Артикль: PV5 алкализованный какао-порошок 10/12%

Небольшая доля жира (легализованное имя в дерективе 2000/36/ES)

Лот № 012956

Дата производства: январь 19 г. Годен до: январь 21 г.

сенсорная оценка

Цвет, вкус и запах в норме

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

Технические требования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Влажность | 4,6% | 5% макс. |
| Содержание жира | 10-12% | 10-12% |
| pH | 8,6 | 8,0 – 8,6 |
| Содержание золы | 13,0% макс. | 11,0 – 13,0 |
| Тонкость помола (через сито 200) | 99,5% | 99,5% мин. |

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общее количество микроорганизмов | 1000 колоний/грамм | 5000 макс |
| Количество колиформ | < 3 кол /грамм | < 3 кол /грамм |
| Кишечная палочка | Отсутств. Кол. / грамм | Отсутств. |
| Сальмонелла | Отсутств. Кол. /грамм | Отсутств. Кол. /750 грамм |
| Энтеробактериаза | Отсутств. Кол. /грамм | Отсутств. Кол. /грамм |
| Плесень | <10. Кол. /грамм | <50. Кол. /грамм |
| Дрожжи | <10. Кол./грамм | <50. Кол. /грамм |

Тереза Перез Ринеро печать фирмы

Департамент по качеству подпись