

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

PRAMA-T14**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 : Паста из миндаля (пралине)
Артикул: PRAMA-T14

Принятая рецептура

миндаль; сахар; карамелизованный сахар; масло подсолнечное; эмульгатор: соевый лецитин

Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства**Может содержать : Другие орехи, Молочные продукты**

Этот продукт производится на одной линии с другими продуктами, содержащими аллергены, и потому может содержать эти аллергены. Уровни содержания таких перекрестных аллергенов могут варьироваться. Мы настоятельно рекомендуем нашим клиентам распространять информацию о данных аллергенах и размещать ее на этикетках своих продуктов, особенно продуктов, продаваемых потребителям. Мы также советуем нашим клиентам учитывать особенности местных нормативных документов, касающихся маркировки продукции и содержания аллергенов. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с вашим представителем Barry Callebaut.

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522469165	5,000 КГ
КОР	5410522469172	10,000 КГ

Количество	5КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	2ШТ./КОР
Количество на паллете	50КОР/ПОД
Объем заказа 10 кг (или с увеличением)	

Интервал значений химических параметров

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %	IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	32,8 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

	Ссыл.метод
Размер частиц: 12-30% сухой обезжиренной массы > 30 микрон	IOCCC116(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
БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g	ISO4832

Артикул: PRAMA-T14
 BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
 9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ
 Телефон: Факс:

для клиента 32979
PRAMA-T14/RU/00000000
 09.11.2021 07:14:44
стр. 1 / 2



CALLEBAUT

БЕЛГИУМ 1911

PRAMA-T14

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

Е.СOLI	отсутствие/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	отсутствие/25g	ISO6579

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)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	542 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	32,8 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	9,8 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	2,9 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	48,8 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	6,3 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	48,0 Г	НАТРИЙ	1,1 мг

Рекомендуемые условия хранения

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

Температура хранения : 12 - 20 °C

Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 09.11.2021 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Stephanie Coppin

Артикул: PRAMA-T14
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ
Телефон: Факс:

для клиента 32979
PRAMA-T14/RU/0000000
09.11.2021 07:14:44
стр. 2 / 2