



**ГлазурПром**

*Основа для творчества...*

607664, Россия, Нижегородская обл., г.Кстово, ул.Ступишина,2  
Тел/факс: +7 (831) 411-55-15  
<http://www.glazurprom.ru>

## ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ Т-24

(общий сухой остаток какао не менее 42%, овсяный порошок)

ТУ 10.82.22-005-25157317-2018

**Состав:** подсластитель мальтит, какао масло, порошок овсяный (овсяные хлопья измельченные), какао-тертое, эмульгаторы (Е322), ароматизатор натуральный «Экстракт ванили», подсластитель экстракт стевии.

Содержит подсластители. При чрезмерном употреблении могут оказывать слабительное действие.

**Область применения:** предназначен для глазирования кондитерских изделий.

**Технологические рекомендации:** растопленный шоколад температурой 45<sup>0</sup>С, должен быть отtemперирован с оптимальными режимами в целях получения продукта с правильной кристаллической формой и вязкостью. Шоколад требует темперирования на предназначенном для этого специализированном оборудовании или вручную на мраморной доске.

**Условия хранения:** температура хранения от 5<sup>0</sup>С до 22<sup>0</sup>С, в чистом сухом помещении без посторонних запахов, относительной влажности воздуха не более 70%.

**Срок хранения:** 18 месяцев.

**Форма доставки:** мешки 5, 10, 25 кг (дропсы).

### Органолептические показатели

Консистенция	при 16-18° С – твердая при 40-45° С – текучая
Цвет	Коричневый
Запах	Шоколадный
Вкус	Шоколадный

### Физико-химические показатели

Степень измельчения, %, не менее	92
Массовая доля влаги, %, не менее	1,5
Массовая доля жира, %	38,0±3,0
Массовая доля сахароспиртов, %	41,0±3,0
Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее	42,0
Массовая доля масла какао, %, не менее	37,0
Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао, %, не менее	5,5
Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот, %, не более	0,5
Массовая доля насыщенных жирных кислот, %, не более	23

### Микробиологические показатели

КМАФА, КОЕ/г	5x10 <sup>4</sup>
БГКП (колиформные) в 0,1 г продукта	не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Количество плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ, не более	100
Количество дрожжей в 1 г продукта, КОЕ, не более	50

### Показатели безопасности

Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг

(для радионуклидов – Бк/кг), не более:

Свинец	1,0
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,5
Ртуть	0,1
Микотоксин В <sub>1</sub>	0,005
Пестициды: - ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5
- ДДТ и его метаболиты	0,15

### Аллергены:

Молоко и молочные продукты	следы
Соя и продукты ее переработки	да
Арахис и продукты его переработки	нет
Аспартам и аспартам- ацесельфама соль	нет
Горчица и продукты её переработки	нет
Диоксид серы, сульфиты	нет
Злаки, содержащие глютен	следы
Кунжут и продукты его переработки	нет
Люпин и продукты его переработки	нет
Моллюски и продукты их переработки	нет
Ракообразные и продукты их переработки	нет
Рыба и продукты её переработки	нет
Сельдерей и продукты его переработки	нет
Яйца и продукты их переработки	нет

### Пищевая ценность 100г продукт

Ккал/кДж	510/2125
Белки, г	3,5
Жиры, г	38
Углеводы, г	53
В т.ч. сахароспирты	41