

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**CHR-R35RB1-554****Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия****Спецификация продукта**

Наименование :	Кондитерская масса из какао-бобов "Руби"
Сертификация	Сертифицирован как "HALAL"
Группа	ruby
Артикул:	CHR-R35RB1-554

Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

**Принятая рецептура**

сахар; масло какао; сухое обезжиренное молоко; сухое цельное молоко; какао тертое; эмульгатор: соевый лецитин; регулятор кислотности: лимонная кислота; натуральный ароматизатор: ваниль

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS cocoa ingredients.

**Форма доставки**

	ЕАН	Масса нетто
ШТ.	5410522571288	10,000 КГ
КОР	5410522571271	20,000 КГ

Форма	Каллеты
Количество	10КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	2ШТ./КОР
Количество на паллете	30КОР/ПОД
Объем заказа 20 кг (или с увеличением)	

**Интервал значений химических параметров**

			Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %		ЮССС1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	35,9 %	+/- 1,5	ЮССС14(1972)

**Интервал значений физических параметров**

	Ссыл.метод
Размер частиц: максимум 8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон.	ЮССС38 (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
E.COLI	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.

Артикул: CHR-R35RB1-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

16.07.2019 19:29:38

стр. 1 / 4

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**CHR-R35RB1-554****Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия****Интервал значений микробиологических параметров****Ссыл.метод****Срок хранения**

12 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	563 kcal	ВИТАМИН В6 RDI	4,4 %
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ RDI	22,5 %	ВИТАМИН В12 ЦИАНОКОБАЛАМИН	0,621 µg
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	2.356 kJ	ВИТАМИН В12 RDI	62,1 %
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	9,3 G	ВИТАМИН С АСКОРБ. КИСЛОТА	0,563 mg
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА RDI	12,4 %	ВИТАМИН С RDI	0,9 %
МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК	8,9 G	ВИТАМИН D КАЛЬЦИФЕРОЛ	1,449 µg
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	49,5 G	ВИТАМИН D RDI	29,0 %
ДОСТУПНЫЕ УГЛЕВОДЫ RDI	13,6 %	ВИТАМИН D (IU)	58
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	48,5 G	ВИТАМИН Е АЛЬФА-ТОКОФЕРОЛ	2,605 mg
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)RDI	74,6 %	ВИТАМИН Е RDI	26,0 %
ПОЛИОЛЫ	0,0 G	ВИТАМИН Е (IU)	4
КРАХМАЛ	0,5 G	ВИТАМИН Н БИОТИН	0,002 mg
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	35,9 G	ВИТАМИН Н RDI	4,5 %
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА RDI	43,3 %	ВИТАМИН К PHYLLQUINONES	0,000 µg
НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	21,5 G	ВИТАМИН М ФОЛИЕВАЯ КИСЛОТА	11,702 mg
МОНОНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	11,5 G	ВИТАМИН М RDI	5,9 %
ПОЛИНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	1,2 G	НАТРИЙ	109,7 mg
ПОЛИНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	10,5 %	ФОСФОР	237,1 mg
СОДЕРЖАНИЕ ТРАНС-ИЗОМЕРОВ Ж.К.	0,2 G	ФОСФОР RDI	29,6 %
ХОЛЕСТЕРИН	12,7 mg	ЖЕЛЕЗО	1,20 mg
ОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ	1,09 G	ЖЕЛЕЗО RDI	8,6 %
ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,7 G	МАГНИЙ	34,5 mg
ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА RDI	2,2 %	МАГНИЙ RDI	8,6 %
СОДЕРЖАНИЕ АЛКАЛОИДОВ	0,05 G	ЦИНК	1,10 mg
ПОЛИ ГИДРОКСИФЕНОЛЫ	0,25 G	ЦИНК RDA	11,0 %
АЛКОГОЛЬ	0,00 G	ЙОД	7,57 µg
ВИТАМИН А РЕТИНОЛ	14,669 µg	ЙОД RDI	5,0 %
ВИТАМИН А RDI	1,8 %	КАЛЬЦИЙ	262,7 mg
ВИТАМИН А (IU)	49	КАЛЬЦИЙ RDA	32,8 %
ПРОВИТАМИН А БЕТА-КАРОТИН	5,980 µg	ХЛОРИД	231,85 mg
ВИТАМИН В1 ТИАМИН	0,102 mg	КАЛИЙ	413,2 mg
ВИТАМИН В1 RDI	7,3 %	КАЛИЙ RDA	20,7 %
ВИТАМИН В2 РИБОФЛАВИН	0,626 mg	МАРГАНЕЦ	0,01 mg
ВИТАМИН В2 RDI	39,2 %	ФТОР	0,02 mg
ВИТАМИН В3/PP НИАЦИН/НИКОТИН	0,066 mg	СЕЛЕН	3,51 µg
ВИТАМИН В3 RDI	0,4 %	СЕЛЕН RDA	6,4 %

Артикул: CHR-R35RB1-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBVEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

16.07.2019 19:29:38

стр. 2 / 4

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**CHR-R35RB1-554****Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия**

ВИТАМИН B5 ПАНТОТ. КИСЛОТА	1,023 mg	ХРОМ	8,01 µg
ВИТАМИН B5 RDI	17,1 %	МОЛИБДЕН	12,66 µg
ВИТАМИН B6 ПИРИДОКСИН	0,088 mg	СОДЕРЖАНИЕ ЗОЛЫ	2,13 G

**Дополнительные аллергены и другая информация**

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ (ИСКЛЮЧАЯ	1	ФУНДУК, МИНДАЛЬ	0
ЛАКТОЗА	1	ПРОЧИЕ ОРЕХИ *	0
ЯИЧНЫЕ И ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	0	МАСЛО ОРЕХОВ ФУНДУК И МИНДАЛЬ	0
СОЯ**	1	АРАХИС**	0
СОЕВОЕ МАСЛО/ЖИР РАФИНИРОВАННОЕ	1	АРАХИСОВОЕ МАСЛО/ЖИР	0
ЛЮПИН	0	КУНЖУТ (ВКЛЮЧАЯ МАСЛО/ЖИР)	0
ГЛЮТЕН	0	КУНЖУТНОЕ МАСЛО	0
ПШЕНИЦА	0	МОЛЛЮСКИ (ВКЛЮЧАЯ МОРСКОЕ УШКО)	0
РОЖЬ	0	ДИОКСИД СЕРЫ/СУЛЬФИТЫ > 10PPM	0
ГРЕЧИХА	0	ВАНИЛИН	1
ГОВЯДИНА	0	СЕЛЬДЕРЕЙ	0
СВИНИНА	0	АЛКОГОЛЬ	0
КУРИЦА	0	АСПАРТАМ	0
РЫБА (ВКЛЮЧАЯ КАЛЬМАРА)	0	ФРУКТОЗА	1
РАКООБРАЗНЫЕ (ВКЛЮЧАЯ КРЕВЕТОК, КРАБОВ)	0	ПОДХОДИТ ВЕГЕТАРИАНЦАМ	1
ГОРЧИЦА	0	ПОДХОДИТ ВЕГАНАМ	0
КУКУРУЗА	1		

Способ кодирования: 1=присутствует/присутствие возможно 0=отсутствует/ присутствие исключено

Другие орехи \* : грецкие орехи, пекан, орешки кешью, фисташки, бразильские орехи, макадамия.

\*\* : разновидности Кастанеллы.

"Подходит веганам" основано на списке ингредиентов и не учитывает возможный перекрестный контакт во время производства.

**Рекомендуемые условия хранения**

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

Для сохранения цвета, и качества в целом, в течение срока годности, обязательно требуется герметичная упаковка и защита от света.

Влажность может влиять на цвет рубинового шоколада. Поэтому мы рекомендуем проводить оценку срока годности конечного продукта, содержащего рубиновый шоколад, в комбинации или в смеси с добавками, содержащими воду (сливки, ганаш, фруктовые начинки, торт, сливочный крем, помадка, молочные продукты, ...).

Рекомендация по упаковке: Скорость передачи кислорода (OTR) (ISO 15105-2) <65 см<sup>3</sup> / м<sup>2</sup> / 24 ч при Скорость прохождения водяного пара (VTR) (ASTM F1249) <7 г / м<sup>2</sup> / 24 ч п

Температура хранения : 12 - 20 °C

**Кошерный сертификат:****Kosher Dairy**

Выдача сертификата возможна по предварительному требованию клиента. Кошерность продукта указывается на этикетке (только для продуктов в твердой форме)

Артикул: CHR-R35RB1-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBVEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

16.07.2019 19:29:38

стр. 3 / 4



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**CHR-R35RB1-554**

**Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия**

Распечатано 16.07.2019

Katrien Drieskens