CHOCOVIC

ISD-DR-105CHVC-69B

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 :	Кондитерская глазурь
нормативный документ :	ГОСТ Р 53897-2010
Группа	Adela
Артикул:	ISD-DR-105CHVC-69B

Принятая рецептура

сахар**;** заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа (гидрогенизированное пальмоядровое масло, эмульгаторы: Е492, лецитины (соя))**;** какао-порошок 16,0%**;** эмульгатор: лецитины (соя)**;** ароматизатор: ванилин**;** эмульгатор: Е476

Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства

Может содержать : 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.	8436036670610	1,500	КГ
КОР	18436036670617	12,000	КГ

Форма	Дропсы
Количество	1,5КГ/ШТ.
Количество	10850СТ/KG
Количество в коробке/мешке/Шту	8ШТ./КОР
Количество на паллете	36КОР/ПОД

Объем заказа 12 кг (или с увеличением)

Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	10.000 - 11.700 /kg

Интервал значений химических параметров

			Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1,50 %		IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	29,9 %	+/- 3,0	IOCCC14(1972)

CHOCOVIC

ISD-DR-105CHVC-69B

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений физических параметров	Ссыл.метод
Размер частиц: 4-8 % 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
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 (AOAC, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

Срок хранения

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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	526 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	29,9 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	3,6 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	27,3 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	57,6 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	5,3 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	55,6 Г	НАТРИЙ	3,8 мг

Рекомендуемые условия хранения

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

Рекомендуемая температура хранения: 12 - 20 °C

Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 08.07.2026 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC



Ekaterina Loginova