



CALLEBAUT®

FONDÉ EN 1911

NCB-HDO3-654

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Масло какао
Артикул: NCB-HDO3-654

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

Принятая рецептура

масло какао

Форма доставки

| | EAN | Масса нетто |
|-----|---------------|-------------|
| ШТ. | 5410522254761 | 3,000 КГ |
| КОР | 5410522254778 | 12,000 КГ |

| | |
|--|-----------|
| Количество | 3КГ/ШТ. |
| Количество в коробке/мешке/Шту | 4ШТ./КОР |
| Количество на паллете | 32КОР/ПОД |
| Объем заказа 12 кг (или с увеличением) | |

Интервал значений химических параметров

Ссыл.метод

| | |
|--------------------------|-------------|
| ВЛАГА | макс 0,10 % |
| СВОБОДНЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ | макс 1,75 % |

IOCCC1(1952)

IUPAC-2-201

Интервал значений физических параметров

Ссыл.метод

Не задан

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

| | |
|-----------------------|----------------|
| ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО | макс 5.000/g |
| ДРОЖЖИ | макс 50/g |
| ПЛЕСЕНИ | макс 50/g |
| ЭНТЕРОБАКТЕРИИ | макс 10/g |
| БГКП (КОЛИФОРМЫ) | макс 10/g |
| E.COLI | отсутствие/g |
| САЛЬМОНЕЛЛА | отсутствие/25g |

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

ISO16649-2

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 (AOAC, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

Срок хранения

24 Месяц (ев)с даты производства

Артикул: NCB-HDO3-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИИ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CALLEBAUT®

Fondé en 1911

NCB-HDO3-654

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

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

| | | | |
|-----------------------------|----------|---------------------------|---------|
| ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | 900 kcal | ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА | 100,0 Г |
| СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА | 0,0 Г | НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ | 60,2 Г |
| СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ | 0,0 Г | ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА | 0,0 Г |
| САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ) | 0,0 Г | НАТРИЙ | 0,0 мг |

Входящие в состав жирные кислоты: 16 0 = 24-29 %

Пальмитиновая кислота (%) C16 0 = 24-29 %

Стеариновая кислота (%) C18 0 = 32-37 %

Олеиновая кислота (%) C18 1 = 30-37 % Omega 6

Линолевая кислота (%) C18 2 = < 2.9 % Omega 6

Линолевая кислота (%) C18 3 = < 0.1 % Omega 3

Арахидовая кислота (%) C20 0 = 1-2 %

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 Pareve

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

Распечатано 11.07.2019

Claire-Marie Petit

Артикул: NCB-HDO3-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИИ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2