



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

823-RT-U71

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование :	Молочный шоколад
Сертификация	Сертифицирован как "HALAL"
Артикул:	823-RT-U71
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта	

Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; какао тертое; эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль
Ингредиенты Growing Great Chocolate: какао

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522513639	2,500 КГ
КОР	5410522513622	20,000 КГ
Форма	Каллеты	
Количество	2,5КГ/ШТ.	
Количество в коробке/мешке/Шту	8ШТ./КОР	
Количество на паллете	30КОР/ПОД	
Объем заказа 20 кг (или с увеличением)		

Интервал значений химических параметров

	Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 % IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	36,2 % +/- 1,5 IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

	Ссыл.метод
ЛИНЕЙНАЯ ВЯЗКОСТЬ	1.291 - 1.540 mPa.s IOCCC46(2000)
Размер частиц: максимум 3 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон.	IOCCC38 (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 (AOAC, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

Артикул: 823-RT-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

823-RT-U71/RU/00000000

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

823-RT-U71

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Срок хранения

18 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	563 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	36,2 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	7,0 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	21,8 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	50,9 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	2,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	49,9 Г	НАТРИЙ	82,1 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	34,9 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	4,8 %	+/-0,5
М.Д. сухих молочных продуктов	21,7 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	6,0 %	+/-0,5

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 Dairy

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

Распечатано 11.07.2019

Katrien Drieskens

Артикул: 823-RT-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

823-RT-U71/RU/00000000

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2