

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

**CHW-BS-19495-999****Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия****Спецификация продукта**

Наименование : Белый шоколад  
 Артикул: CHW-BS-19495-999  
 Альтернативный артикул : E019495



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

**Принятая рецептура**

сахар; сухое цельное молоко; масло какао; эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль

**Форма доставки**

	EAN	Масса нетто	Масса брутто	Размеры (д*ш*в)	Упаковочный материал
ШТ.	5410522393705	1,000 КГ	1,215 КГ	195x195x114 ММ	Пластиковое ведро (PP)
КОР	5410522535099	4,000 КГ	4,860 КГ	392x392x115 ММ	Американ. гофро короб

Форма Завитки  
 Количество 1КГ/ШТ.  
 Количество в коробке/мешке/Шту 4ШТ./КОР  
 Количество на паллете 60КОР/ПОД  
 Минимальный размер заказа 240 кг . Будет увеличено с дополнением 4 кг .

**Характеристики продукта**

ДЛИНА	7,5 - 10,5 мм
ШИРИНА	4,0 - 6,0 мм
BASE COLOUR*	кремово-бежевый

\*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

**Интервал значений химических параметров**

ВЛАГА макс 1 %

**Ссыл.метод**

IOCCC1(1952)

**Интервал значений физических параметров**

Не задан

**Ссыл.метод****Интервал значений микробиологических параметров**

ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО макс 5.000/g

**Ссыл.метод**

ISO4833

Артикул: CHW-BS-19495-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 3



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHW-BS-19495-999**

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

### Интервал значений микробиологических параметров

### Ссыл.метод

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.

### Срок хранения

12 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	541 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	30,4 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,5 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	18,3 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	59,9 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	59,5 Г	НАТРИЙ	92,5 мг

### Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	23,4 %	+/- 1
М.Д. сухих молочных продуктов	24,8 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	6,8 %	+/-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 °С

### 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

Артикул: CHW-BS-19495-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 3



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**CHW-BS-19495-999**

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

*Alex*

Alexandre van der Moezel

Артикул: CHW-BS-19495-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

**стр. 3 / 3**