

TRAWBERRY-RT-U70

Спецификация продукта в соответствии с законодательством: Россия

ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША" Ул. Уездная, владение 18, строение 1

Ссыл.метод

Ссыл.метол

142300 Г. ЧЕХОВ

РΦ

Спецификация продукта

Глазурь со вкусом клубники Наименование:

Strawberry Группа

STRAWBERRY-RT-U70 Артикул:

Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; эмульгатор: лецитины (соя); искуственные ароматизаторы; краситель: Е120; натуральный ароматизатор: ваниль

Cocoa Horizons Foundation: какао-ингредиенты. Поддерживает Cocoa Horizons Foundation в странах, где действует программа.

Для применения в шоколаде использование этого продукта ограничивается только украшением поверхности.

Форма доставки

КОР

	EAN	Масса нетто	Масса брутто	Размеры (д*ш*в)
ШТ.	5410522516579	2,500 КГ		

10,000 KΓ

Форма Каллеты Количество 2,5КГ/ШТ. 4ШТ./КОР Количество в коробке/мешке/Шту Количество на паллете 42КОР/ПОД

Объем заказа 10 кг (или с увеличением)

5410522516562

TT	U				
Интепвяп	значений	химических	ПЯ	nametn	OR.
IIII C P D tto I	JIIM ICIIIIII	Allwill Icciting	1144	pamer	UD

Интервал значений химических пара	Ссыл.метод		
ВЛАГА	макс 1 %		IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	35,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

ЛИНЕЙНАЯ ВЯЗКОСТЬ IOCCC46(2000) 1.291 - 1.540 mPa.s Размер частиц: максимум 3 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон. IOCCC38 (1990)

Интервал значений микробиологических параметров

1		
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

для клиента 32979 Артикул: STRAWBERRY-RT-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ 08.07.2024 18:44:19 Телефон: Факс: стр. 1/2



STRAWBERRY-RT-U70

Спецификация продукта в соответствии с законодательством: Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

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

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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	567 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	35,6 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,1 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	21,5 Γ
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	55,4 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Γ
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	55,0 Γ	НАТРИЙ	91,1 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 08.07.2024 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Evie De Vis

Артикул: STRAWBERRY-RT-U70 для клиента 32979

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ 08.07.2024 18:44:19

Телефон: Факс: