

Какао-порошок «Премиум Датч Какао Паудер 22-24» (PREMIUM DUTCH COCOA POWDER 22-24)

1. Определение

Какао-порошок алкализованный.

2. Описание

Порошкообразная однородная масса темно-коричневого цвета.

3. Состав

Какао-порошок, регулятор кислотности (E501).

4. Область применения

Используется для производства глазурей, конфет, в качестве декора, при приготовлении теста для кондитерских и хлебопекарных изделий.

5. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения)

Белки, г	18,9
Жиры, г	23,0
Углеводы, г	10,8
Энергетическая ценность, ккал/кДж	391/1620,1

6. Физико – химические показатели

Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Массовая доля жира, %	21,5-24,5
pH	6,8 - 7,2

7. Упаковка

Картонный короб с мешками 2х3 кг.

8. Срок годности и условия хранения

24 месяца в заводской упаковке в сухом месте, без посторонних запахов, при температуре 15 - 20 °С и относительной влажности воздуха не более 65%.