

Индивидуальный предприниматель
Игнатович Анатолий Александрович
454126, г. Челябинск, ул. Лесопарковая, 5- 342, ИНН
744721020615

ОГРНИП 316745600100703

СПЕЦИФИКАЦИЯ
Натуральный какао арт. 103
КАКАО-ПОРОШОК ГОСТ 108-2014
производства ИП Игнатович, Россия

Органолептические характеристики:

Внешний вид: тонкодисперсный порошок от светло-коричневого до коричневого цвета.

Вкус и аромат: свойственный какао продуктам, без постороннего привкуса и запаха

Физико-химические показатели:

Влажность, % не более	5.5%
Массовая доля жира, %	12-14%
Степень измельчения, %	99,5%
Массовая доля золы, %	2%
РН	5.5-5.8

Микробиологические параметры:

По содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов и микробиологическим показателям, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

	103	ГОСТ
КМАФАнМ (КОЕ/г)	не более $1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^3$
Плесень КОЕ/г, в 1г	не более $1,0 \cdot 10^1$	не более 100
Дрожжи, КОЕ в 1 г	$1,0 \cdot 10^0$	не более 100
Энтеробактерии	отсутствуют	отсутствуют
БГКП (коли-формы)	отсутствуют	отсутствуют
Патогенные микроорганизмы, КОЕ в 1 г	отсутствуют	отсутствуют

Упаковка: бумажные 4-х слойные мешки, массой нетто 25 кг.

Условия и сроки хранения: Хранить не более 12 месяцев в заводской упаковке в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при не температуре от плюс 15°C до плюс 22°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

