



ISW-S1234-814

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"
Ул. Уездная, владение 18, строение 1
142300 Г. ЧЕХОВ
РФ

Спецификация продукта

Наименование : Жировая глазурь
Артикул: ISW-S1234-814

Принятая рецептура

сахар; заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа (гидрогенизированное пальмоядровое масло, эмульгаторы: E492, соевый лецитин); сухая молочная сыворотка; частично гидрогенизированный заменитель молочного жира (пальмовое масло, подсолнечное масло, антиокислитель: E306); эмульгатор: лецитины (soя); ароматизатор: ванильно-сливочный; эмульгатор: E476

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
меш	5410522704334	20,000 КГ

Форма	Легкоплавкие диски
Количество	900СТ/KG
Количество в коробке/мешке/Шту	20КГ/меш
Количество на паллете	40меш/ПОД
Минимальный размер заказа 5.000 кг . Будет увеличено с дополнением 20 кг .	

Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	600 - 1.200 /kg
------------------	-----------------

Интервал значений химических параметров

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1,50 %	ЮОССС1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,2 % +/- 3,0	ЮОССС14(1972)

Интервал значений физических параметров

		Ссыл.метод
ВЯЗКОСТЬ ПО КАССОНУ	1.400 - 2.000 mPa.s	ЮОССС46(2000) & 10(1973)
ПРЕДЕЛ ТЕКУЧЕСТИ ПО КАССОНУ	3,70 - 4,10 Па	ЮОССС46(2000) & 10(1973)
Размер частиц: 4-8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон		ЮОССС116(1990)

Интервал значений микробиологических параметров

		Ссыл.метод
ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО	макс 10.000/g	ISO4833
ДРОЖЖИ	макс 50/g	ISO7954
ПЛЕСЕНИ	макс 50/g	ISO7954
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ	макс 10/g	ISO21528-2
БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g	ISO4832

Артикул: ISW-S1234-814

для клиента 32979

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

19.12.2022 14:04:29

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

стр. 1 / 2

ISW-S1234-814

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

E.COLI	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/25g	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)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	562 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,2 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	1,1 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	29,6 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	64,2 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	63,8 Г	НАТРИЙ	134,3 мг

Рекомендуемые условия хранения

Продукт хранить в чистом, сухом помещении без посторонних запахов и относительной влажности воздуха не более 70%

Температура хранения : 12 - 20 °С

Инструкции по использованию

Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 19.12.2022 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC



Ekaterina Loginova