



# CHOCOVIC

## FNW-M12CHVC-T60

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 : | Кондитерская масса на основе жиров молочная |
| Группа         | Laura                                       |
| Артикул:       | FNW-M12CHVC-T60                             |

### Принятая рецептура

сахар; жир специального назначения (частично гидрогенизированное пальмовое масло, эмульгатор: соевый лецитин, антиокислитель: E306); сухое обезжиренное молоко; фракция масла растительного (олеин пальмовый); эмульгатор: лецитины (соя); эмульгатор: E476; антиокислитель: E300; антиокислитель: E307

### Форма доставки

|     | EAN            | Масса нетто |
|-----|----------------|-------------|
| ШТ. | 8436036671518  | 5,000 КГ    |
| КОР | 18436036671515 | 10,000 КГ   |

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| Количество                             | 5КГ/ШТ.   |
| Количество в коробке/мешке/Шту         | 2ШТ./КОР  |
| Количество на паллете                  | 49КОР/ПОД |
| Объем заказа 10 кг (или с увеличением) |           |

### Интервал значений химических параметров

|                       |                | Ссыл.метод    |
|-----------------------|----------------|---------------|
| ВЛАГА                 | макс 1,50 %    | IOCCC1(1952)  |
| ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА | 43,9 % +/- 3,0 | IOCCC14(1972) |

### Интервал значений физических параметров

|                                                           |                 | Ссыл.метод               |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| ВЯЗКОСТЬ ПО КАССОНУ                                       | 300 - 800 mPa.s | IOCCC46(2000) & 10(1973) |
| ПРЕДЕЛ ТЕКУЧЕСТИ ПО КАССОНУ                               | 1,40 - 1,80 Pa  | IOCCC46(2000) & 10(1973) |
| Размер частиц: 4-8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон |                 | IOCCC116(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    |
| E.COLI                | не обнаружен/g   | ISO16649-2 |
| САЛЬМОНЕЛЛА           | не обнаружен/25g | ISO6579-1  |

Артикул: FNW-M12CHVC-T60

для клиента 32979

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

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

15.12.2022 08:39:26

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

стр. 1 / 2



# CHOCOVIC

## FNW-M12CHVC-T60

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

### Интервал значений микробиологических параметров

### Ссыл.метод

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     | 613 kcal | ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА     | 43,9 Г  |
| СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА            | 4,3 Г    | НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ | 22,7 Г  |
| СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ        | 50,1 Г   | ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА           | 0,0 Г   |
| САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ) | 49,8 Г   | НАТРИЙ                    | 46,1 мг |

### Рекомендуемые условия хранения

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

Температура хранения : 12 - 20 °C

### Инструкции по использованию

### Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 15.12.2022 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Ekaterina Loginova

Артикул: FNW-M12CHVC-T60

для клиента 32979

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

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

15.12.2022 08:39:26

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

стр. 2 / 2