

Спецификация

ШОКОЛАД «ЗИ-ШОКО» МОЛОЧНЫЙ 35% какао

Описание

Изделие кондитерское. Шоколад. ГОСТ 31721-2012.

Состав

Сахар, какао-масло, **молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, какао тертое, эмульгатор: лецитин соевый, экстракт ванили.**

Может содержать незначительное количество **фундука, миндаля, арахиса.**

Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки молочного шоколада в форме дисков.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному наименованию шоколада, без постороннего привкуса.

Запах: шоколадно-молочный, без постороннего запаха.

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги – не более 1,5%

Массовая доля сухого остатка какао-продуктов – 35,0%

Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао-продуктов – 4,7%

Массовая доля масла какао – 30,2%

Массовая доля сухого остатка молока – 20,5%

Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока – 15,7%

Массовая доля молочного жира – 5,6%

Массовая доля насыщенных жирных кислот – не более 19,5%

Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот – не более 0,7%

Показатели безопасности

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов
и технологических вспомогательных средств»

ГМО

Не содержит ГМО

Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта (средние значения)

Энергетическая ценность: 570 ккал/2360 кДж

Белки: 6,5 г

Жиры: 36,0 г

Углеводы: 57,0 г.

Способ применения

Для непосредственного употребления в пищу, в качестве полуфабриката для приготовления покрытий, начинок, прослоек, для отливки декоративных элементов.

Ручной способ темперирования для небольших объемов. Расплавить шоколад до температуры 50°C. Отделить 2/3 массы и охладить на рабочем столе, постоянно перемешивая до температуры 28°C. Смешать охлажденный шоколад с 1/3 массы первоначально расплавленного шоколада. Температура массы после перемешивания должна быть 32°C, что является рабочей температурой.

Срок годности

18 месяцев от даты изготовления.

Условия хранения и транспортирования

Хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями, при температуре от 5°C до 22°C, относительной влажности воздуха не более 70%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Плотно закрывать упаковку после использования.

Упаковка

Короб из гофрированного картона, проложенный полиэтиленовым мешком.

Масса нетто упаковочной единицы

5 кг

Изготовитель

ООО «Томер»

Данные настоящей спецификации являются достоверными и дают полную информацию о товаре. При производстве продукции допускаются некоторые отклонения от спецификации. Эти сведения заменяют все предыдущие копии и представляются только для информации.