

DCP-10R102-789**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 : Какао-порошок алкализованный с пониженным содержанием жира
Группа D102R
Артикул: DCP-10R102-789

Принятая рецептура

какао-порошок алкализованный с пониженным содержанием жира

Форма доставки

	EAN	Масса нетто	Масса брутто
меш	5410522220117	25,000 КГ	25,300 КГ

Количество в коробке/мешке/Шту 25КГ/меш

Количество на паллете 30меш/ПОД

Объем заказа 25 кг (или с увеличением)

Характеристики продукта

Запах и вкус : типичные для подщелаченного какао порошка без отклонений

Интервал значений химических параметров**Ссыл.метод**

ВЛАГА	макс 5 %	IOCCC1(1952)
СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТ	10,0 - 12,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,6 - 8,2 -	IOCCC15(1972)
М.Д. КАКАОВЕЛЛЫ	макс 1,75 %	winnower control
ЗОЛА (ПО СУХ. ОБЕЗЖИР. В-ВУ)	макс 14,00 %	IOCCC16(1973)

Интервал значений физических параметров**Ссыл.метод**

Размер частиц: минимум 99,5 % +/- 0.2 < 75 микрон, сито Nr. 200. IOCCC38 (1990)

Интервал значений микробиологических параметров**Ссыл.метод**

ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО	макс 5.000/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: DCP-10R102-789

для клиента 32979

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИЯ

26.08.2022 12:52:41

Телефон: Факс:

стр. 1 / 3

DCP-10R102-789**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 (АОАС, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

Срок хранения

24 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	305 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	11,0 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	22,2 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	6,6 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	10,3 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	33,5 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	0,5 Г	НАТРИЙ	18,9 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

Кошерный сертификат:**Kosher Pareve**

Выдача сертификата возможна по предварительному требованию клиента. Кошерность продукта указывается на этикетке (только для продуктов в твердой форме)

Дополнительные сертификаты и программы

Cocoa Horizons Foundation	Cocoa Horizons Foundation: какао-ингредиенты. Поддерживает Cocoa Horizons Foundation в странах, где действует программа.
Fair Trade	Любая ссылка на Fairtrade (FT) требует действительный сертификат "Fairtrade". FLO/FT Сертифицирован. Продано в соответствии со стандартами торговли. Fairtrade ингредиенты : какао, сахар и ваниль (если применимо)
Rainforest Alliance MB	Rainforest Alliance - Cocoa MB Rainforest Alliance MB ingredients: Cocoa

Пожалуйста, обратитесь к вашему контракту для выбора варианта (ов)

Распечатано 26.08.2022 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Артикул: DCP-10R102-789

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ШВЕЙЦАРИЯ

Телефон: Факс:

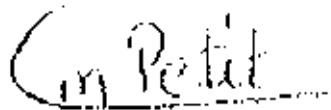
для клиента 32979

26.08.2022 12:52:41

стр. 2 / 3

DCP-10R102-789

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия



Claire-Marie Petit