



**CALLEBAUT**

БЕЛГИУМ 1911

## **CED-CC-D1CRISP-W97**

**Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия**

### **Спецификация продукта**

**Наименование :** Злаки покрытые шоколадом  
**Сертификация** Сертифицирован как "HALAL"  
**Артикул:** CED-CC-D1CRISP-W97  
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

### **Принятая рецептура**

сахар; какао тертое; пшеничная мука; масло какао; молочный жир; мука из пшеничного солода; глазирователь: (сироп глюкозы, сахар, глазирователь: E414, растительный жир (кокосовое масло), модифицированный крахмал); крахмал; разрыхлитель: E500ii; эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль; соль

Продукты с обозначением "срок годности" 13.09.2018 не имеют сертификации Халяль.

### **Форма доставки**

	<b>EAN</b>	<b>Масса нетто</b>
ШТ.	5410522481587	0,800 КГ
КОР	5410522481594	3,200 КГ

Форма	Глазированные изделия
Количество	0,8КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	4ШТ./КОР
Количество на паллете	138КОР/ПОД
Объем заказа 3,2 кг (или с увеличением)	

### **Интервал значений химических параметров**

ВЛАГА	макс 1 %
-------	----------

### **Ссыл.метод**

IOCCC1(1952)

### **Интервал значений физических параметров**

Не задан

### **Ссыл.метод**

### **Интервал значений микробиологических параметров**

ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО	макс 5.000/g
ДРОЖЖИ	макс 50/g
ПЛЕСЕНИ	макс 50/g
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ	макс 10/g
БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g
E.COLI	отсутствие/g
САЛЬМОНЕЛЛА	отсутствие/25g

### **Ссыл.метод**

ISO4833  
ISO7954  
ISO7954  
ISO21528-2  
ISO4832  
ISO16649-2  
ISO6579

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.

Артикул: CED-CC-D1CRISP-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

## **CED-CC-D1CRISP-W97**

**Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия**

### **Срок хранения**

12 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	505 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	28,3 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	5,9 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	16,9 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	52,1 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	8,3 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	41,4 Г	НАТРИЙ	171,1 мг

### **Рекомендуемые условия хранения**

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

Температура хранения : 12 - 20 °С

### **Кошерный сертификат:**

#### **Kosher Dairy**

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

Распечатано 11.07.2019

Katrien Drieskens

Артикул: CED-CC-D1CRISP-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2