

## БЕЛЫЙ ШОКОЛАД Б – 1 (25% молочных продуктов)

ГОСТ 31721-2012

**Состав:** сахар-песок, какао-масло, сухое цельное молоко, сухая молочная сыворотка, эмульгаторы (лецитин соевый – E322, E476), соль, ароматизатор экстракт ванили.

**Область применения:** предназначен для глазирования кондитерских изделий, производства готовых форм из шоколада.

**Технологические рекомендации:** растопленный шоколад температурой 45<sup>0</sup>С, должен быть отtemперирован с оптимальными режимами в целях получения продукта с правильной кристаллической формой и вязкостью. Шоколад требует темперирования на предназначенном для этого специализированном оборудовании или вручную на мраморной доске.

**Условия хранения:** температура хранения от 5 °С до 22°С, в чистом сухом помещении без посторонних запахов, при относительной влажности 70%.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Форма доставки:** коробка 20кг. (плиты по 2 кг) , мешки 25 кг (дропсы).

### Органолептические показатели

Консистенция	при 16-18° С – твердая при 40-45° С – текучая
Цвет	От белого до светло жёлтого
Запах	Белого шоколада
Вкус	Белый шоколад

### Физико-химические показатели

Вязкость по Кассону	1,532 – 1,868mPa.s
Степень измельчения	не менее 96%
Массовая доля влаги	не более 1,5%
Массовая доля жира	34,0%
Массовая доля сахара	44,0%
Массовая доля масла какао, %, не менее	29
Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и (или) молочных продуктов, %, не менее	20,5
Массовая доля молочного жира, %, не менее	4
Массовая доля насыщенных жирных кислот, %, не более	21
Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот, %, не более	0,1

### Микробиологические показатели

КМАФА, КОЕ/г	1x10 <sup>4</sup>
БГКП (колиформные) в 0,1 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Количество плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ, не более	50

Количество дрожжей в 1 г продукта, КОЕ, не более	50
--	----

### Показатели безопасности

Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг  
(для радионуклидов – Бк/кг), не более:

Свинец	1,0
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,5
Ртуть	0,1
Микотоксин В <sub>1</sub>	0,005
Пестициды: - ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5
- ДДТ и его метаболиты	0,15

### Пищевая ценность 100г продукта

Ккал/кДж	550/2320
Белки, г	5,0
Жиры, г	34,0
Углеводы, г	57,0