

## ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ М-5 ( 33% какао продуктов, 30% молочных продуктов)

### ГОСТ 31721-2012

**Состав:** Сахар , сухое цельное молоко, какао-масло, какао-тертое, сухое обезжиренное молоко, эмульгаторы (лецитин соевый -E322), ароматизатор экстракт ванили.

**Область применения:** предназначен для глазирования кондитерских изделий.

**Технологические рекомендации:** растопленный шоколад температурой 45°C, 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°C, в чистом сухом помещении без посторонних запахов, при максимальной относительной влажности 70%.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Форма доставки:** коробка 20кг (плиты по 1,0кг), мешки 10 кг и 25 кг (дропсы).

### Органолептические показатели

Консистенция	при 16-18° С – твердая при 40-45° С – текучая
Цвет	Светло-Коричневый
Запах	Молочно-Шоколадный
Вкус	Молочно-Шоколадный

### Физико-химические показатели

Вязкость по Кассону, мПа.с	1,532 – 1,868мПа.с
Степень измельчения, не менее, %	96
Массовая доля влаги, не более, %	1,5
Массовая доля жира, %	35,0
Массовая доля сахара, %	36,0
Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао, не менее, %	5
Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и (или) молочных продуктов, не менее, %	23
Массовая доля молочного жира, не менее,%	6,5
Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот, не более, %	0,1
Массовая доля насыщенных жирных кислот, не более, %	20

### 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	550/2310
Белки, г	9,5
Жиры, г	35
Углеводы, г	50