

CHD-DR-85-46-R10

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Темная шоколадная масса

Артикул: CHD-DR-85-46-R10

Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

Принятая рецептура

сахар; какао тертое; масло какао; какао-порошок с пониженным содержанием жира; эмульгатор: соевый лецитин; ароматизатор: ванилин идентичный натуральному

Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства

Может содержать : Молочные продукты

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522617504	5,000 КГ
КОР	5410522617498	20,000 КГ

Форма	Дропсы
Количество	5КГ/ШТ.
Количество	8500СТ/КГ
Количество в коробке/мешке/Шту	4ШТ./КОР
Количество на паллете	28КОР/ПОД
Минимальный размер заказа	1.000 кг . Будет увеличено с дополнением 20 кг .

Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	7.500 - 9.500 /kg
------------------	-------------------

Интервал значений химических параметров

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %	IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	27,3 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

	Ссыл.метод
Размер частиц: максимум 3 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон.	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	отсутствие/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	отсутствие/25g	ISO6579

Barry Callebaut работает с последней версией референсных методов стандарта ISO, которые можно найти на веб-сайте International Standard Organisation

Артикул: CHD-DR-85-46-R10

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

09.01.2020 19:14:10

стр. 1 / 2

CHD-DR-85-46-R10

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

<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	504 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	27,3 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	5,0 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	16,3 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	55,3 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	8,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	52,7 Г	НАТРИЙ	4,4 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	46,2 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	19,1 %	+/- 1

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 : Отсутствует

Распечатано 09.01.2020



Ekaterina Loginova

Артикул: CHD-DR-85-46-R10

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

09.01.2020 19:14:10

стр. 2 / 2