



СНМ-DR-11929RU-814

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 : Молочная шоколадная масса
нормативный документ : ТУ 10.82.21-001-96295394-2021
Артикул: СНМ-DR-11929RU-814

Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; какао тертое; сухая молочная сыворотка; молочный жир; эмульгатор: лецитины (соя); ароматизатор: ванилин; эмульгатор: E476

Форма доставки

	ЕАН	Масса нетто
меш	5410522703467	20,000 КГ

Форма	Легкоплавкие диски
Количество	900СТ/KG
Количество в коробке/мешке/Шту	20КГ/меш
Количество на паллете	40меш/ПОД
Минимальный размер заказа	6.000 кг . Будет увеличено с дополнением 20 кг .

Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО 600 - 1.200 /kg

Интервал значений химических параметров

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %	IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	31,5 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

		Ссыл.метод
ВЯЗКОСТЬ ПО КАССОНУ	1.532 - 1.868 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
ПРЕДЕЛ ТЕКУЧЕСТИ ПО КАССОНУ	5,00 - 9,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Размер частиц: 4-8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон		IOCCC116(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

Артикул: СНМ-DR-11929RU-814

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

08.07.2024 18:49:21

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 1 / 2

СНМ-DR-11929RU-814

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

Е.СOLI	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/375g	ISO6579-1

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

18 Месяц (ев) после даты изготовления при следующих рекомендуемых условиях хранения

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	540 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	31,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	5,5 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	18,9 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	57,0 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	2,4 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	55,9 Г	НАТРИЙ	114,3 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	31,7 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	5,7 %	+/-0,5
М.Д. сухих молочных продуктов	19,4 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	5,2 %	+/-0,5

Рекомендуемые условия хранения

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

Рекомендуемая температура хранения: 12 - 20 °С

Инструкции по использованию

Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 08.07.2024 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC



Ekaterina Loginova

Артикул: СНМ-DR-11929RU-814

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

08.07.2024 18:49:21

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 2 / 2