



CHW-U1934-814

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 : Белая шоколадная масса
нормативный документ : ТУ 10.82.21-001-96295394-2021
Артикул: CHW-U1934-814

Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; сухое обезжиренное молоко; молочный жир; эмульгатор: лецитины (soя);
натуральный ароматизатор: ваниль

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
меш	5410522706086	20,000 КГ

Форма	Легкоплавкие диски
Количество	900СТ/KG
Количество в коробке/мешке/Шту	20КГ/меш
Количество на паллете	40меш/ПОД
Минимальный размер заказа	5.000 кг . Будет увеличено с дополнением 20 кг .

Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	600 - 1.200 /kg
------------------	-----------------

Интервал значений химических параметров

			Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 2 %		IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,7 %	+/- 3,0	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

		Ссыл.метод
ВЯЗКОСТЬ ПО КАССОНУ	2.400 - 2.700 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
ПРЕДЕЛ ТЕКУЧЕСТИ ПО КАССОНУ	3,70 - 4,60 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 10.000/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: CHW-U1934-814

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

23.10.2023 20:08:58

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 1 / 2



CHW-U1934-814

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

E.COLI	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/25g	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 (AOAC, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

Срок хранения

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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	558 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,7 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,6 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	20,3 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	56,7 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	56,3 Г	НАТРИЙ	84,0 мг

Юридическая информация

М.Д. сухих молочных продуктов	24,6 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	6,6 %	+/-0,5
М.Д. масла какао	27,0 %	+/-1,5

Рекомендуемые условия хранения

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

Рекомендуемая температура хранения: 12 - 20 °C

Инструкции по использованию

Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 23.10.2023 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Ekaterina Loginova

Артикул: CHW-U1934-814

для клиента 32979

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

142300 Г. ЧЕХОВ-ЧЕХОВСКИЙ РАЙОН - РФ

23.10.2023 20:08:58

Телефон: +7(499)9221930 Факс:

стр. 2 / 2