

## Спецификация

### ШОКОЛАД «ЗИ-ШОКО» ТЕМНЫЙ 54% какао

#### Описание

Изделие кондитерское. Шоколад. ГОСТ 31721-2012.

#### Состав

Сахар, какао тертое, какао-масло, эмульгатор: **лецитин соевый**, экстракт ванили.

Может содержать незначительное количество **фундука, миндаля, арахиса, молочных продуктов.**

#### Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки темного шоколада в форме дисков.

Цвет: коричневый.

Вкус: свойственный данному наименованию шоколада, без постороннего привкуса.

Запах: шоколадно-ванильный, без постороннего запаха.

#### Физико-химические показатели

Массовая доля влаги – не более 1,5%

Массовая доля сухого остатка какао-продуктов – 54,6%

Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао-продуктов – 17,9%

Массовая доля масла какао – 36,6%

Массовая доля насыщенных жирных кислот – не более 22,2%

Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот – 0%

Массовая доля сахара в пересчете на сахарозу – 44,7%

#### Показатели безопасности

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

#### ГМО

Не содержит ГМО

Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта (средние значения)

Энергетическая ценность: 570 ккал/2370 кДж

Белки: 5,5 г

Жиры: 37,0 г

Углеводы: 51,0 г.

Способ применения

Для непосредственного употребления в пищу, в качестве полуфабриката для приготовления покрытий, начинок, прослоек, для отливки декоративных элементов.

**Ручной способ темперирования для небольших объемов.** Расплавить шоколад до температуры 50°C. Отделить 2/3 массы и охладить на рабочем столе, постоянно перемешивая до температуры 28°C. Смешать охлажденный шоколад с 1/3 массы первоначально расплавленного шоколада. Температура массы после перемешивания должна быть 32°C, что является рабочей температурой.

Срок годности

18 месяцев от даты изготовления.

Условия хранения и транспортирования

Хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями, при температуре от 5°C до 22°C, относительной влажности воздуха не более 70%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Плотно закрывать упаковку после использования.

Упаковка

Короб из гофрированного картона, проложенный полиэтиленовым мешком.

Масса нетто упаковочной единицы

5 кг

Изготовитель

ООО «Томер»

Данные настоящей спецификации являются достоверными и дают полную информацию о товаре. При производстве продукции допускаются некоторые отклонения от спецификации. Эти сведения заменяют все предыдущие копии и представляются только для информации.