

## Спецификация

### **ШОКОЛАД «ЗИ-ШОКО» МОЛОЧНЫЙ 43% БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА**

#### Описание

Изделие кондитерское. Шоколад. ГОСТ 31721-2012.

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

#### Состав

какао-масло, подсластитель: мальтитол, какао тертое, **молоко сухое обезжиренное, молоко сухое цельное**, инулин, **сыворожка сухая молочная**, эмульгатор: **лецитин соевый**, экстракт ванили, подсластитель: стевииолгликозид.

Содержит подсластители. При чрезмерном употреблении может оказывать слабительное действие.

Может содержать незначительное количество **фундука, миндаля, арахиса, кунжута**.

#### Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки молочного шоколада в форме каллет.

Незначительные дефекты, не портящие внешний вид шоколада, такие как крошка, пузырьки, царапины, сколы не являются браковочным признаком.

Допускается незначительное количество каллет (не более 1% от общей массы) с темными/белыми включениями, которые полностью растворяются при расплавлении. Не допускается поседение и зараженность вредителями. Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному наименованию шоколада, без постороннего привкуса.

Запах: молочно-сливочный, без постороннего запаха.

#### Физико-химические показатели

Массовая доля сухого остатка какао – 43,6%

Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао – 11,7%

Массовая доля масла какао – 31,9%

Массовая доля сухого остатка молочных продуктов – 33,6%

Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока – 30,8%

Массовая доля молочного жира – 2,8%

Массовая доля насыщенных жирных кислот – не более 19,6%

Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот – не более 0,6%

**“ЗИ-ШОКО” МОЛОЧНЫЙ 43% БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА**Показатели безопасности

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ГМО

Не содержит ГМО

Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта (средние значения)

Энергетическая ценность: 490 ккал/2030 кДж

Белки: 10,0 г

Жиры: 35,0 г

Углеводы: 43,0 г, включая подсластители (сахароспирты) 16,1г, сахара 21,4г

Пищевые волокна – 7,5г

Способ применения

1. Разогрев до 43-45°C в температурной машине и вымешивание до однородной консистенции;
2. Фильтрация через сито 3мм;
3. Темперирование: охлаждение до 27,5-28°C и нагрев до 29,5-30°C;
4. Охлаждение:
  - в холодильнике при температуре 8-10°C;
  - в 3х зонном холодильном туннеле: 1 зона: 12-14°C, 2 зона: 10-12°C, 3 зона: 14-16°C.

**Рекомендации по ручному способу темперирования небольших объемов.**

Расплавить шоколад до температуры 43-45°C, перемешать до однородной консистенции. Отделить 2/3 массы и охладить на рабочем столе, постоянно перемешивая до температуры 27,5-28°C. Смешать охлажденный шоколад с 1/3 массы первоначально расплавленного шоколада. Температура массы после перемешивания должна быть 29,5-30°C, что является рабочей температурой.

Срок годности

12 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.

**“ЗИ-ШОКО” МОЛОЧНЫЙ 43% БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА**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.