

СНМ-DR-85-28-R10

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Молочная шоколадная масса

Артикул: СНМ-DR-85-28-R10

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

Принятая рецептура

сахар; сухое цельное молоко; масло какао; какао тертое; эмульгатор: соевый лецитин; эмульгатор: Е476; ароматизатор: ванилин идентичный натуральному

Форма доставки

	ЕАН	Масса нетто
ШТ.	5410522617481	5,000 КГ
КОР	5410522617474	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	29,2 %	+/- 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 <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.

Артикул: СНМ-DR-85-28-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 19:20:55

стр. 1 / 2

СНМ-DR-85-28-R10

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

Срок хранения

18 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	528 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	29,2 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,7 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	17,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	58,1 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	2,1 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	57,1 Г	НАТРИЙ	78,6 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	28,3 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	4,9 %	+/-0,5
М.Д. сухих молочных продуктов	20,5 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	5,5 %	+/-0,5

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: СНМ-DR-85-28-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 19:20:55

стр. 2 / 2