

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



	Коммерческое наименование:	Van Houten — Ruby Chocolate Drink Powder
	Артикул:	VM-54621-V99
	Вес:	10 x 750 г
	Регистрационный код:	GB DZ051
	Страна происхождения:	Швеция
	Производитель:	Barry Callebaut Sweden AB
	Код ТН ВЭД:	1806 2050 20
	Официальное наименование:	Шоколадный напиток (порошок)
	Рекомендуемая дозировка:	35 г на 200 мл молока (70 °C)

Состав:

Сахар, сухое цельное **молоко**, какао-масло, какао тертое, сухое обезжиренное **молоко**, концентрат красной свеклы, сухая молочная сыворотка, концентрат оранжевой моркови, регулятор кислотности (лимонная кислота), натуральный ароматизатор ваниль.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ДЕКЛАРАЦИЯ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ

ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТЫ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ АЛЛЕРГИЮ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС 1169/2011/EU ПРИЛОЖЕНИЕ II

		Наличие	Перекрестное загрязнение	Вещество
1	Зерновые культуры, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес, полба и их гибридные сорта) и продукты из них	Нет	Нет	1)
2	Ракообразные и продукты из них	Нет	Нет	Н/П
3	Яйца и продукты из них	Нет	Нет	Н/П
4	Рыба и продукты из нее	Нет	Нет	Н/П
5	Арахис и продукты из него	Нет	Нет	Н/П
6	Соевые бобы и продукты из них	Нет	Нет	Н/П
7	Молоко и продукты из него (включая лактозу)	Да	Да	Сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка
8	Орехи, а именно: миндаль (<i>Amygdalus communis L.</i>), фундук (<i>Corylus avellana</i>), грецкий орех (<i>Juglans regia</i>), кешью (<i>Anacardium occidentale</i>), орех пекан (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), бразильские орехи (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташковые орехи (<i>Pistacia vera</i>), макадамия или киндаль (<i>Macadamia ternifolia</i>) и продукты из них	Нет	Нет	Н/П
9	Сельдерей и продукты из него	Нет	Нет	Н/П
10	Горчица и продукты из нее	Нет	Нет	Н/П
11	Семена кунжута и продукты из них	Нет	Нет	Н/П
12	Диоксид серы и сульфиты в концентрации выше 10 мг/кг или 10 мг/литр в пересчете на общее содержание SO ₂	Нет	Нет	Н/П
13	Люпин и продукты из него	Нет	Нет	Н/П
14	Моллюски и продукты из них	Нет	Нет	Н/П
<p>1) Исключение из декларации об аллергенах: (а) глюкозные сиропы на основе пшеницы, включая декстрозу (б) мальтодекстрины на основе пшеницы (в) глюкозные сиропы на основе ячменя (г) зерновые культуры, используемые для изготовления алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения</p>				

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 г (Рассчитана на основании расчетных данных)

Энергетическая ценность	2074 кДж	495 ккал
Энергетическая ценность жиров	225 ккал	
Жиры	25 г	
<i>Из них</i>		
Насыщенные жирные кислоты	15 г	
Мононенасыщенные кислоты	7,8 г	
Полиненасыщенные кислоты	0,7 г	
Трансжиры	0,3 г	
Холестерин	15 мг	
Углеводы	60 г	
<i>Из них</i>		
Сахара	57 г	
С добавлением сахара	44 г	
Полиол	0 г	
Крахмал	0,40 г	
Клетчатка	1,4 г	
Белки	8,3 г	
Натрий	120 мг	
Витамин А	9,97 мкг	
Витамин С	0,50 мг	
Витамин D	0,92 мкг	
Кальций	245 мг	
Железо	2,2 мг	
Калий	434 мг	

ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

	Мин.	Макс.	Ед. изм.	Способ
Влага		4	%	ЮССС 1 (1952)

ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

	Мин.	Макс.	Ед. изм.	Способ
Насыпная плотность (после уплотнения x100)			г/см ³	IDF 134:1986

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

	Мин.	Макс.	Ед. изм.	Способ
Общее микробное число		10 000	КОЕ/г	ISO 4833
Энтеробактерии		10	КОЕ/г	ISO 21528-2
БГКП 30 °С		<10	КОЕ/г	ISO 4832
E. Coli		<10	КОЕ/г	ISO 16649-2
Дрожжи		50	КОЕ/г	ISO 7954
Плесневые грибы		50	КОЕ/г	ISO 7954
Бактерии рода сальмонелла		Отр./25 г	КОЕ/г	ISO 6579

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

	Ед. изм.	
Ящик с кодом EAN		7340161401692
Картонная коробка с кодом EAN		27340161401696
Поддон с кодом EAN		
Вес нетто/контейнер	г	750
Кол-во в картонной коробке		10
Вес нетто/картонная коробка	г	7500
Картонных коробок на поддоне		40
Вес нетто/поддон	кг	300
Картонных коробок в ряду		8
Рядов в поддоне		5
Вес брутто/поддон	кг	363
Код партии: xxxххууу		
Ххххх = номер заказа клиента, ууу = номер поддона или биг-бега.		

ХРАНЕНИЕ

Хранить в оригинальной упаковке в прохладном, сухом складском помещении вдали от материалов со специфическим запахом. Температура хранения не должна превышать 25 °С. Относительная влажность не должна превышать 70%.

СРОК ГОДНОСТИ:

12 месяцев с даты изготовления и при условии хранения согласно рекомендациям.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Е-код	Тип		Назначение
Н/П			
Ароматизатор	Тип		
Ароматизатор ваниль	Натуральный		
Пригодность	Да	Нет	
Вегетарианский продукт	х		
Веганский продукт		х	
Кошерный продукт	х		
Халяльный продукт	х		
Кофеин	Да	Нет	Если да, укажите количество (мг/л)
		х	Около (рассчитано исходя из максимальной рекомендованной дозировки)
Лактоза	Да	Нет	Если да, укажите количество (г/100 г)
	х		Ок. 14 г/100 г порошка
Сертификаты качества	Действует с		
FSSC (Система Сертификации Пищевых Продуктов) 22000 Версия 3.1	2017-09		
ISO TS 22002-1:2009	2017-09		

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ДЕКЛАРАЦИЯ

Настоящим мы подтверждаем, что вся продукция, произведенная компанией Barry Callebaut Sweden AB, соответствует европейскому законодательству о безопасности пищевых продуктов (Постановление ЕС № 852/2004) и требованиям шведских органов здравоохранения.

Мы также подтверждаем, что упаковка, используемая для такой продукции, пригодна для контакта с пищевыми продуктами и соответствует требованиям, изложенным в европейском законодательстве (Постановление ЕС 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, и Постановление ЕС 2023/2006 о надлежащей производственной практике для материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами).

ЗАЯВЛЕНИЕ О ГМО

Настоящим компания Barry Callebaut подтверждает, что всё используемое сырье:

- получено из источника, не содержащего ГМО;
- полностью соответствуют европейским нормам в отношении этого вопроса: ЕС/1829/2003 и ЕС/1830/2003 (действует с 19/04/2004 и в настоящее время) в отношении реализации и маркировки продуктов с ГМО;
- полностью соответствуют законодательству Швейцарии, в частности Постановлению VGVL от 23 ноября 2005 года;
- полностью соответствуют российскому законодательству.

В соответствии с вышеуказанным законодательством маркировка об отсутствии ГМО в отношении нашей продукции, произведенной в Европе, Швейцарии и России, не требуется.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ТРЕБОВАНИЯМ ХАЛЯЛЬ

Настоящим мы подтверждаем, что вышеуказанные продукты соответствуют следующим требованиям халяль:

- Продукт не содержит ингредиентов из свинины;
- Оборудование, используемое для производства данной продукции, не применяется для производства продуктов животного происхождения или продуктов, содержащих ингредиенты животного происхождения (за исключением «коровьего молока и его производных»)
- Спирт не добавляется в продукт(ы) в качестве ингредиента. Однако некоторые из указанных продуктов могут содержать натуральные ароматизаторы, которые были получены путем спиртовой экстракции. Мы полагаем, что в конечном продукте (продуктах) не содержится остатков спирта, так как, согласно нашим представлениям и сведениям, в него (них) добавляется незначительное количество ароматизаторов, а также проводится термическая обработка в процессе производства.

ДЕКЛАРАЦИЯ О НЕИСПОЛЬЗОВАНИИ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Настоящим мы подтверждаем, что ни сырье, используемое для изготовления продукции компании Barry Callebaut, ни сама продукция не подвергались обработке ионизирующим излучением.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СТРАНЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Страны происхождения сырья, как правило, не указываются в спецификации Barry Callebaut.

Barry Callebaut оставляет за собой право закупать сырье у утвержденных поставщиков. Такие поставщики проходят аудиторскую проверку согласно плану обеспечения безопасности пищевых продуктов и должны удовлетворять высоким стандартам, которые согласуются с требованиями, принятыми на наших собственных производственных площадках.

Мы получаем всё больше запросов от клиентов с просьбой раскрыть источник происхождения ингредиентов, которые мы используем для производства нашего шоколада и какао-продуктов. Как правило, такая информация не разглашается, однако она, безусловно, будет предоставлена во время аудиторской проверки производственного участка в ходе анализа прослеживаемости продукта.

Такая информация представляет собой лишь обзор фактической ситуации и, вполне очевидно, может измениться при заключении договоров с другими поставщиками.

Однако мы отдаем себе отчет в том, что сведения в отношении некоторых технических аспектов, возможно, потребуется раскрыть. В связи с этим мы готовы раскрыть следующие данные:

Только в отношении площадок по производству шоколада:

Какао-продукты: производятся преимущественно из смеси какао-бобов западноафриканского происхождения

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Соевый лецитин: производится из соевых бобов, не содержащих ГМО

Сахар: 100% сахар из свеклы или тростника

Натуральная ваниль: из стручков бурбонской ванили с использованием мальтодекстрина в качестве носителя (из картофеля)