



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

**70-30-38-RT-U71**

**Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия**

## Спецификация продукта

**Наименование :** Горький шоколад  
**Сертификация** Сертифицирован как "HALAL"  
**Артикул:** 70-30-38-RT-U71  
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

## Принятая рецептура

какао тертое; сахар; какао-порошок с пониженным содержанием жира; эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль

Ингредиенты Growing Great Chocolate: какао

## Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства

**Может содержать : Молочные продукты**

## Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522512939	2,500 КГ
КОР	5410522512922	20,000 КГ

Форма	Каллеты
Количество	2,5КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	8ШТ./КОР
Количество на паллете	30КОР/ПОД
Объем заказа 20 кг (или с увеличением)	

## Интервал значений химических параметров

			Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %		IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	38,9 %	+/- 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

Артикул: 70-30-38-RT-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CALLEBAUT<sup>®</sup>

ESTABLISHED 1911

**70-30-38-RT-U71**

**Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия**

## Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

(АОАС, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

## Срок хранения

24 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	539 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	38,9 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	8,8 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	23,3 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	30,5 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	14,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	26,0 Г	НАТРИЙ	8,8 мг

## Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	71,9 %	+/- 2
Сухой обезжир. остаток какао	33,3 %	+/-1,5

## Рекомендуемые условия хранения

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

Температура хранения : 12 - 20 °C

## Кошерный сертификат:

### Kosher Dairy

Выдача сертификата возможна по предварительному требованию клиента. Кошерность продукта указывается на этикетке (только для продуктов в твердой форме)

Распечатано 11.07.2019

Katrien Drieskens

Артикул: 70-30-38-RT-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2