



# CHOCOVIC

## FNW-S11CHVC-T60

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"

Ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 Г. ЧЕХОВ

РФ

### Спецификация продукта

Наименование :	Кондитерская масса
Группа	Raquel
Артикул:	FNW-S11CHVC-T60

### Принятая рецептура

сахар; фракция масла растительного (олеин пальмовый); сухое обезжиренное молоко; эквивалент масла какао (средняя фракция пальмового масла, стеарин масла ши, эмульгаторы: соевый лецитин, лецитин из подсолнечника, антиокислитель: E306, регулятор кислотности: лимонная кислота); эмульгатор: лецитины (соя); эмульгатор: E476; ароматизатор: ванильно-сливочный; антиокислитель: E300; антиокислитель: E307

### Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	8436036671617	5,000 КГ
КОР	18436036671614	10,000 КГ

Количество	5КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	2ШТ./КОР
Количество на паллете	49КОР/ПОД
Объем заказа 10 кг (или с увеличением)	

### Интервал значений химических параметров

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1,70 %	IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	37,0 % +/- 3,0	IOCCC14(1972)

### Интервал значений физических параметров

		Ссыл.метод
ВЯЗКОСТЬ ПО КАССОНУ	1.300 - 2.200 мПа.с	IOCCC46(2000) & 10(1973)
ПРЕДЕЛ ТЕКУЧЕСТИ ПО КАССОНУ	2,70 - 5,90 Па	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Размер частиц: 4-8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон		IOCCC116(1990)

### Интервал значений микробиологических параметров

		Ссыл.метод
ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО	макс 10.000/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	не обнаружен/g	ISO16649-2

Артикул: FNW-S11CHVC-T60

для клиента 32979

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

09.09.2022 08:47:30

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

стр. 1 / 2



## FNW-S11CHVC-T60

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

### Интервал значений микробиологических параметров

САЛЬМОНЕЛЛА

не обнаружен/25g

### Ссыл.метод

ISO6579-1

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.

### Срок хранения

12 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	579 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	37,0 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	4,1 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	17,6 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	57,2 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	56,9 Г	НАТРИЙ	43,9 мг

### Рекомендуемые условия хранения

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

Температура хранения : 12 - 20 °С

### Инструкции по использованию

### Кошерный сертификат:

**Kosher** : Отсутствует

Распечатано 09.09.2022 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Ekaterina Loginova

Артикул: FNW-S11CHVC-T60

для клиента 32979

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

09.09.2022 08:47:30

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

стр. 2 / 2