



ГлазурПром

Основа для творчества...

607664, Россия, Нижегородская обл., г.Кстово, ул.Ступишина,2
Тел/факс: +7 (831) 411-55-15
<http://www.glazurprom.ru>

ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ Т-9 (72% какао продуктов) ТУ 10.82.22-005-25157317-2018

Состав: Какао-тертое, подсластитель мальтит, какао-масло, эмульгаторы (лецитин соевый -E322, E476), ароматизатор пищевой «Ванилин», подсластитель стевиозид.

Содержит подсластители. При чрезмерном употреблении могут оказывать слабительное действие.

Область применения: предназначен для глазирования кондитерских изделий.

Технологические рекомендации: растопленный шоколад температурой 45°C, должен быть отtemперирован с оптимальными режимами в целях получения продукта с правильной кристаллической формой и вязкостью. Шоколад требует темперирования на предназначенном для этого специализированном оборудовании или вручную на мраморной доске.

Условия хранения: температура хранения от 5°C до 22 °С, в чистом сухом помещении без посторонних запахов, и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок хранения: 12 месяцев.

Форма доставки: коробка 20кг (плиты по 1,0кг), мешки 10 и 25 кг (дропсы).

Органолептические показатели

Консистенция	при 16-18° С – твердая при 40-45° С – текучая
Цвет	Коричневый
Запах	Шоколадный
Вкус	Шоколадный

Физико-химические показатели

Вязкость по Кассону, mPa.s	1,291-1,540 mPa.s
Степень измельчения, не менее, %	96
Массовая доля влаги, не более, %	1,5
Массовая доля масла какао, %	42,0
Массовая доля сахара, %	0,0
Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее	72
Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао, не менее, %	30
Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот, не более, %	0,1
Массовая доля насыщенных жирных кислот, не более, %	26

Микробиологические показатели

КМАФА, КОЕ/г	1x10 ⁴
БГКП (колиформные) в 0,1 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Количество плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ, не более	50
Количество дрожжей в 1 г продукта, КОЕ, не более	50

Показатели безопасности

Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг

(для радионуклидов – Бк/кг), не более:

Свинец	1,0
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,5
Ртуть	0,1
Пестициды:	
- ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5
- ДДТ и его метаболиты	0,15
Микотоксин В ₁	0,005

Пищевая ценность 100г продукта

Ккал/кДж	510/2150
Белки, г	9
Жиры, г	42,0
Углеводы, г	39,0
в т.ч. сахароспирты	28,0