



**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, мПа.с	1,291-1,540 мПа.с
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 <sup>4</sup>
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 <sub>1</sub>	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