

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

**ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**



|  |                                   |   |
|--|-----------------------------------|---|
|  | <b>Коммерческое наименование:</b> | Van Houten VH2 UTZ  |
|  | <b>Артикул:</b>                   | VM-VH2-V17  |
|  | <b>Вес:</b>                       | 10 x 1 кг   |
|  | <b>ЕС-код:</b>                    | SE 1057 EG  |
|  | <b>Страна происхождения:</b>      | Швеция  |
|  | <b>Производитель:</b>             | Barry Callebaut Sweden AB   |
|  | <b>Код ТН ВЭД:</b>                | 1806.9070.10  |
|  | <b>Официальное наименование:</b>  | Растворимый какао-напиток   |
|  | <b>Рекомендуемая дозировка:</b>   | 150 мл: 19–22 г<br>180 мл: 22–25 г<br>200 мл: 24–27 г<br>Горячая вода, ок. 80–85 °С |

**Состав:**

Сухое обезжиренное молоко, какао-порошок, сахар, антислеживающий агент (E341), соль, ароматизатор.

**Какао:** соответствует стандартам UTZ сертификации в отношении массового баланса, суммарно 100%.

**Заявление:**

Не содержит глютен\*  
 (\*заявление действительно с учетом максимально допустимого уровня глютена в 20 мг/кг (ч./млн) в соответствии с Кодексом. В Чили и Австралии не применяется порог содержания глютена в 20 ч./млн. В Чили действует ограничение в 5 ч./млн, а в Австралии согласно требованиям продукт не должен содержать глютен (предел обнаружения 1 ч./млн).

**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 г (Рассчитана на основании справочных данных)**

|                                  |                 |                 |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Энергетическая ценность</b>   | <b>1600 кДж</b> | <b>380 ккал</b> |
| <b>Жиры</b>                      | <b>4,6 г</b>    |                 |
| <b>Из них</b>                    |                 |                 |
| <b>Насыщенные жирные кислоты</b> | <b>2,9 г</b>    |                 |
| Мононенасыщенные кислоты         | 1,5 г           |                 |
| Полиненасыщенные кислоты         | 0,1 г           |                 |
| <b>Углеводы</b>                  | <b>62 г</b>     |                 |
| <b>Из них</b>                    |                 |                 |
| <b>Сахара</b>                    | <b>60 г</b>     |                 |
| Полиол                           | 0 г             |                 |
| Крахмал                          | 1,8 г           |                 |
| Клетчатка                        | 6,1 г           |                 |
| <b>Белки</b>                     | <b>18 г</b>     |                 |
| <b>Соль</b>                      | <b>0,9 г</b>    |                 |
| Натрий                           | 350 г           |                 |

## 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 обезжиренное молоко |
| 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 <sub>2</sub>   | Нет     | Нет                      | Н/П                       |
| 13  | Люпин и продукты из него  | Нет     | Нет                      | Н/П                       |
| 14  | Моллюски и продукты из них  | Нет     | Нет                      | Н/П                       |
| 1) Исключение из декларации об аллергенах:<br>(а) глюкозные сиропы на основе пшеницы, включая декстрозу<br>(б) мальтодекстрины на основе пшеницы<br>(в) глюкозные сиропы на основе ячменя<br>(г) зерновые культуры, используемые для изготовления алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения |   |         |                          |                           |

#### ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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

#### ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

|  | Мин. | Макс. | Ед. изм.          | Способ       |
|--|------|-------|-------------------|--------------|
| Насыпная плотность (после уплотнения x100) | 0,75 | 0,85  | г/см <sup>3</sup> | IDF 134:1986 |

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА****ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ****МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|                           | <b>Мин.</b> | <b>Макс.</b> | <b>Ед. изм.</b> | <b>Способ</b> |
|---------------------------|-------------|--------------|-----------------|---------------|
| 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      |

**ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ**

|   | <b>Ед. изм.</b> |               |
|---|-----------------|---------------|
| Мягкий контейнер с кодом EAN  |                 | 7350022390140 |
| Картонная коробка с кодом EAN   |                 | 7350022395190 |
| Поддон с кодом EAN  |                 | 7350022395190 |
| Вес нетто/контейнер   | г               | 1000          |
| Кол-во в картонной коробке  |                 | 10            |
| Вес нетто/картонная коробка   | г               | 10 000        |
| Картонных коробок на поддоне  |                 | 72            |
| Вес нетто/поддон  | кг              | 720           |
| Картонных коробок в ряду  |                 | 12            |
| Рядов в поддоне   |                 | 6             |
| Вес брутто/поддон   | кг              | 770,7         |
| <b>Код партии:</b> xxxххууу<br>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:**

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

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

### ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

| Е-код  | Тип              |            | Назначение   |
|--|------------------|------------|--|
| E341iii  | Трикальцийфосфат |            | Антислеживающий агент  |
| Ароматизатор   | Тип              |            |  |
| Ванилин  | Искусственный    |            |  |
| Пригодность  | <i>Да</i>        |            | <i>Нет</i>   |
| Вегетарианский продукт   | x                |            |  |
| Веганский продукт  |                  |            | x  |
| Кошерный продукт   |                  |            | x  |
| Халяльный продукт  |                  |            | x  |
| Кофеин   | <i>Да</i>        | <i>Нет</i> | <i>Если да, укажите количество (мг/л)</i>                                      |
|  | x                |            | Около 54 мг/литр (рассчитано исходя из максимальной рекомендованной дозировки) |
| Лактоза  | <i>Да</i>        | <i>Нет</i> | <i>Если да, укажите количество (г/100 г)</i>                                   |
|  | x                |            | Ок. 21 г/100 г   |
| Сертификаты качества   | Действует с      |            |  |
| FSSC (Система Сертификации Пищевых Продуктов) 22000 Версия 3.1 | 2017-09          |            |  |
| ISO TS 22002-1:2009  | 2017-09          |            |  |

#### 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;

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

### ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

---

#### ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (ТОЛЬКО)

- 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

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)