



# CHOCOVIC

## ISF-T1CHVC-69B

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 :	Глазурь
Группа	Esperanza
Артикул:	ISF-T1CHVC-69B

### Принятая рецептура

сахар; заменитель масла какао нетемперированный лауринового типа (гидрогенизированное пальмоядровое масло, эмульгаторы: E492, соевый лецитин); сухая молочная сыворотка; частично гидрогенизированный заменитель молочного жира (пальмовое масло, подсолнечное масло, антиокислитель: E306); эмульгатор: лецитины (soя); эмульгатор: E476; ароматизатор: ванильно-сливочный

### Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	8436036671624	1,500 КГ
КОР	18436036671621	12,000 КГ

Форма	Легкоплавкие диски
Количество	1,5КГ/ШТ.
Количество	900СТ/КГ
Количество в коробке/мешке/Шту	8ШТ./КОР
Количество на паллете	36КОР/ПОД
Объем заказа 12 кг (или с увеличением)	

### Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	600 - 1.200 /kg
------------------	-----------------

### Интервал значений химических параметров

			Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1,50 %		IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	34,1 %	+/- 3,0	IOCCC14(1972)

### Интервал значений физических параметров

		Ссыл.метод
ВЯЗКОСТЬ ПО КАССОНУ	600 - 1.200 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
ПРЕДЕЛ ТЕКУЧЕСТИ ПО КАССОНУ	1,00 - 3,00 Pa	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

Артикул: ISF-T1CHVC-69B

для клиента 32979

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

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

19.12.2022 14:03:19

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

стр. 1 / 2



# CHOCOVIC

## ISF-T1CHVC-69B

### Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

#### Интервал значений микробиологических параметров

#### Ссыл.метод

ПЛЕСЕНИ	макс 50/g	ISO7954
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ	макс 10/g	ISO21528-2
БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g	ISO4832
E.COLI	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/25g	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 (AOAC, 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	566 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	34,1 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	1,1 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	30,1 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	63,3 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	62,9 Г	НАТРИЙ	134,3 мг

#### Рекомендуемые условия хранения

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

Температура хранения : 12 - 20 °C

#### Инструкции по использованию

#### Кошерный сертификат:

**Kosher** : Отсутствует

Распечатано 19.12.2022 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Ekaterina Loginova

Артикул: ISF-T1CHVC-69B

для клиента 32979

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

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

19.12.2022 14:03:19

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

стр. 2 / 2