**Индивидуальный предприниматель**

**Игнатович Анатолий Александрович**

454126, г. Челябинск, ул. Лесопарковая, 5- 342, **ИНН** 744721020615

**ОГРНИП** 316745600100703

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Алкализованный Chocokao Dark

**КАКАО-ПОРОШОК ГОСТ 108-2014**

**производства ИП Игнатович, Россия**

**Органолептические характеристики:**

**Внешний вид:** тонкодисперсный порошок от темно-коричневого до черного цвета.

**Вкус и аромат:** свойственный какао продуктам, без постороннего привкуса и запаха

**Физико-химические показатели:**

**Влажность, % не более 5%**

**Массовая доля жира, % 11-12%**

**Степень измельчения, % 99,3%**

**рН 6.9-7.5**

**Массовая доля золы, % 5.8%**

**Микробиологические параметры:**

По содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов и микробиологическим показателям, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

 DARK ГОСТ

**КМАФАнМ (КОЕ/г) не более 1,0\*101 1,0\*103**

**Плесень КОЕ/г, в 1г 1,0\*100 не более 100**

**Дрожжи, КОЕ в 1 г 1,0\*100 не более 100**

**Энтеробактерии отсутствуют отсутствуют**

**БГКП (колли-формы) отсутствуют отсутствуют**

**Патогенные микроорганизмы,**

**КОЕ в 1 г отсутствуют отсутствуют**

**Упаковка:** бумажные 4-х слойные мешки, массой нетто 25 кг.

**Условия и сроки хранения:** Хранить не более 12 месяцев в заводской упаковке в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при не температуре от плюс 15˚С до плюс 22˚С и относительной влажности воздуха не более 75%.