



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

FNN-S1835-651

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование :	Начинка с шоколадом и фундуком
Сертификация	Сертифицирован как "HALAL"
Группа	Crema Doppia Nocciola
Артикул:	FNN-S1835-651
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта	

Принятая рецептура

сахар; фундук; растительный жир (подсолнечное масло, оливковое масло); Шоколад 16,5% (сахар; какао тертое; какао-порошок с пониженным содержанием жира) ; сухое обезжиренное молоко; эмульгатор: лецитин; натуральный(ые) ароматизатор(ы)

Cocoa Horizons Foundation: какао-ингредиенты. Поддерживает Cocoa Horizons Foundation в странах, где действует программа.

Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства

Может содержать : Миндаль

Этот продукт производится на одной линии с другими продуктами, содержащими аллергены, и потому может содержать эти аллергены. Уровни содержания таких перекрестных аллергенов могут варьироваться. Мы настоятельно рекомендуем нашим клиентам распространять информацию о данных аллергенах и размещать ее на этикетках своих продуктов, особенно продуктов, продаваемых потребителям. Мы также советуем нашим клиентам учитывать особенности местных нормативных документов, касающихся маркировки продукции и содержания аллергенов. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с вашим представителем Barry Callebaut.

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ	5410522592429	5,000 КГ
Количество в коробке/мешке/Шту	5КГ/ШТ	
Количество на паллете	72ШТ/ПОД	
Объем заказа 5 кг (или с увеличением)		

Интервал значений химических параметров

	Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 % IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,0 % +/- 2,4 IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

	Ссыл.метод
Размер частиц: 4-8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон	IOCCC116(1990)

Интервал значений микробиологических параметров

	Ссыл.метод
ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО	макс 5.000/g ISO4833
ДРОЖЖИ	макс 50/g ISO7954
ПЛЕСЕНИ	макс 50/g ISO7954
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ	макс 10/g ISO21528-2
БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g ISO4832
E.COLI	не обнаружен/g ISO16649-2

Артикул: FNN-S1835-651

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

09.02.2023 12:55:40

стр. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

FNN-S1835-651

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

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	544 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,0 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	7,2 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	5,6 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	52,1 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	4,2 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	50,0 Г	НАТРИЙ	36,9 мг

Рекомендуемые условия хранения

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

Температура хранения : 15 - 20 °C

Кошерный сертификат:

Kosher Dairy

Выдача сертификата возможна по предварительному требованию клиента. Кошерность продукта указывается на этикетке (только для продуктов в твердой форме)

Распечатано 09.02.2023

Abdulrahman Albeshri

Артикул: FNN-S1835-651

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

09.02.2023 12:55:40

стр. 2 / 2