



**ГлазурПром**

*Основа для творчества...*

607664, Россия, Нижегородская обл., г.Кстово, ул.Ступишина,2

Тел/факс: +7 (831) 411-55-15

<http://www.glazurprom.ru>

## ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД Т-1 (52% какао продуктов)

ГОСТ 31721-2012

**Состав:** Сахар-песок, какао-тертое, какао-масло, эмульгаторы (лецитин соевый -E322, E476), ароматизатор «Ванилин».

**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 °С до 22°C, в чистом сухом помещении без посторонних запахов, при максимальной относительной влажности 70%.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Форма доставки:** коробка 20кг (плиты по 1,0кг), дропсы 25 кг.

### 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	1,291-1,540 mPa.s
Степень измельчения	не менее 96%
Массовая доля влаги	не более 1,5%
Массовая доля масла какао, %	35,0±3
Массовая доля сахара, %	46,0±3
Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее	52,0
Массовая доля насыщенных жирных кислот, %, не более	23,0
Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот, %, не более	0,5

### 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
Микотоксин В <sub>1</sub>	0,005
Пестициды: - ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5
- ДДТ и его метаболиты	0,15

**Пищевая ценность 100г продукта**

Ккал/кДж	550/2300
Белки, г	5,0
Жиры, г	35,0
Углеводы, г	54,0