



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHD-BS-20565E0-999

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Темный шоколад
Артикул: CHD-BS-20565E0-999
Альтернативный артикул : E020565



Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

Принятая рецептура

сахар; какао тертое; масло какао; эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль

Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства

Может содержать : Молочные продукты

Форма доставки

	EAN	Масса нетто	Масса брутто	Размеры (д*ш*в)	Упаковочный материал
ШТ.	5410522547948	1,000 КГ	1,216 КГ	195x195x114 ММ	Пластиковое ведро (PP)
КОР	5410522547832	4,000 КГ	4,864 КГ	392x392x115 ММ	Американ. гофро короб

Форма Завитки
Количество 1КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту 4ШТ./КОР
Количество на паллете 60КОР/ПОД
Минимальный размер заказа 240 кг . Будет увеличено с дополнением 4 кг .

Характеристики продукта

ДЛИНА	7,5 - 10,5 mm
ШИРИНА	4,0 - 6,0 mm
BASE COLOUR*	коричневый

*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Интервал значений химических параметров

ВЛАГА макс 1 %

Ссыл.метод

IOCCC1(1952)

Интервал значений физических параметров

Не задан

Ссыл.метод

Артикул: CHD-BS-20565E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 3



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHD-BS-20565E0-999

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

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	отсутствие/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	отсутствие/25g	ISO6579

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 (АОАС, Microval, AFNOR) и дополнительного исследования внутренней проверки на какао и шоколадных матрицах.

Срок хранения

24 Месяц (ев)с даты производства

Питательная ценность в расчете на 100 г (на основе литературных источников)

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	520 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	30,3 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	5,1 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	18,2 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	52,2 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	8,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	49,7 Г	НАТРИЙ	4,4 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	49,3 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	19,1 %	+/- 1

Рекомендуемые условия хранения

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

Температура хранения : 12 - 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 11.07.2019

Артикул: CHD-BS-20565E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 3



CALLEBAUT

PREMIUM 1911

CHD-BS-20565E0-999

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Alex

Alexandre van der Moezel

Артикул: CHD-BS-20565E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 3 / 3