



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

**CHD-OD-20535E0-999**

**Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия**

## Спецификация продукта

Наименование : Шоколад  
Сертификация Сертифицирован как "HALAL"  
Группа Special  
Артикул: CHD-OD-20535E0-999  
Альтернативный артикул : E020535



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

Ингредиенты Growing Great Chocolate: какао

## 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.	5410522545876	0,675 КГ	0,846 КГ	290x290x50 ММ	Контейнер из пенопласта
КОР	5410522545869	8,100 КГ	10,152 КГ	603x306x332 ММ	Американ. гофро короб

Количество 575pcs/UC  
Количество в коробке/мешке/Шту 12ШТ./КОР  
Количество на паллете 20КОР/ПОД  
Объем заказа 8,1 кг (или с увеличением)

## Характеристики продукта

ДЛИНА 60,0 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-OD-20535E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

**CHD-OD-20535E0-999**

**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	533 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	32,7 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	5,0 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	19,6 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	50,2 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	7,8 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	47,6 Г	НАТРИЙ	4,3 мг

#### Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	51,1 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	18,7 %	+/- 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

Saskia van der Burg

Артикул: CHD-OD-20535E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2