



CALLEBAUT®

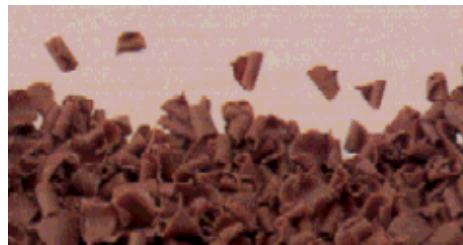
ESTABLISHED 1911

CHM-BS-20591E0-999

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Молочный шоколад
Артикул: CHM-BS-20591E0-999
Альтернативный артикул : E020591



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

Принятая рецептура

сахар; какао тертое; масло какао; сухое цельное молоко; сухое обезжиренное молоко; эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль

Форма доставки

	EAN	Масса нетто	Масса брутто	Размеры (д*ш*в)	Упаковочный материал
ШТ.	5410522548044	1,000 КГ	1,215 КГ	195x195x114 ММ	Пластиковое ведро (РР)
КОР	5410522548037	4,000 КГ	4,860 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

Интервал значений микробиологических параметров

ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО	макс 5.000/g
ДРОЖЖИ	макс 50/g
ПЛЕСЕНИ	макс 50/g
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ	макс 10/g

Ссыл.метод

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2

Артикул: CHM-BS-20591E0-999

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

CHM-BS-20591E0-999

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

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

Срок хранения

18 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

518 kcal

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА

26,9 Г

СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА

6,5 Г

НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ

16,1 Г

СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ

60,7 Г

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА

2,7 Г

САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)

59,4 Г

НАТРИЙ

52,1 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао

29,3 %

+/-1,5

Сухой обезжир. остаток какао

6,5 %

+/-0,5

М.Д. сухих молочных продуктов

16,8 %

+/- 1

М.Д. молочного жира

3,8 %

+/-0,5

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

Alexandre van der Moezel

Артикул: CHM-BS-20591E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2