



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-BS-19495-999

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

## Спецификация продукта

Наименование : Белый шоколад  
Артикул: CHW-BS-19495-999  
Альтернативный артикул : E019495



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

## Принятая рецептура

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

## Форма доставки

|     | EAN           | Масса нетто | Масса брутто | Размеры (д*ш*в) | Упаковочный материал   |
|-----|---------------|-------------|--------------|-----------------|------------------------|
| ШТ. | 5410522393705 | 1,000 КГ    | 1,215 КГ     | 195x195x114 ММ  | Пластиковое ведро (PP) |
| КОР | 5410522535099 | 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* | кремово-бежевый |

\*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 |
|-----------------------|--------------|

## Ссыл.метод

ISO4833

Артикул: CHW-BS-19495-999  
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

**CHW-BS-19495-999**

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

#### Интервал значений микробиологических параметров

#### Ссыл.метод

|                  |                |            |
|------------------|----------------|------------|
| 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 (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     | 541 kcal | ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА     | 30,4 Г  |
| СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА            | 6,5 Г    | НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ | 18,3 Г  |
| СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ        | 59,9 Г   | ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА           | 0,0 Г   |
| САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ) | 59,5 Г   | НАТРИЙ                    | 92,5 мг |

#### Юридическая информация

|                               |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|
| Общий сухой остаток какао     | 23,4 % | +/- 1  |
| М.Д. сухих молочных продуктов | 24,8 % | +/- 1  |
| М.Д. молочного жира           | 6,8 %  | +/-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

Артикул: CHW-BS-19495-999

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

**CHW-BS-19495-999**

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

*Alex*

Alexandre van der Moezel

Артикул: CHW-BS-19495-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - НИДЕРЛАНДЫ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

**стр. 3 / 3**