



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CW2-RT-U71

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Белый шоколад
Сертификация Сертифицирован как "HALAL"
Артикул: CW2-RT-U71
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль
Ингредиенты Growing Great Chocolate: какао

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522515459	2,500 КГ
КОР	5410522515442	20,000 КГ

Форма	Каллеты
Количество	2,5КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	8ШТ./КОР
Количество на паллете	30КОР/ПОД
Объем заказа 20 кг (или с увеличением)	

Интервал значений химических параметров

	Ссыл.метод
ВЛАГА макс 1 %	IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА 33,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

	Ссыл.метод
ЛИНЕЙНАЯ ВЯЗКОСТЬ 1.772 - 2.198 mPa.s	IOCCC46(2000)
Размер частиц: максимум 3 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон.	IOCCC38 (1990)

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

Артикул: CW2-RT-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CW2-RT-U71

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Срок хранения

12 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	559 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	33,9 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,2 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	20,4 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	56,9 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	56,5 Г	НАТРИЙ	88,2 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	27,2 %	+/-1,5
М.Д. сухих молочных продуктов	23,6 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	6,5 %	+/-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

Katrien Drieskens

Артикул: CW2-RT-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2