



CALLEBAUT<sup>®</sup>

БЕЛГИУМ 1911

**FMD-P1336-651**

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

### Спецификация продукта

Наименование :	Начинка с шоколадом
Сертификация	Сертифицирован как "HALAL"
Группа	Crema 811
Артикул:	FMD-P1336-651

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

### Принятая рецептура

сахар; растительный жир (подсолнечное масло, оливковое масло); Шоколад 28,0% (сахар; какао-порошок с пониженным содержанием жира; какао тертое ) ; декстроза; эмульгатор: лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль  
Cocoa Horizons Foundation: какао-ингредиенты. Поддерживает Cocoa Horizons Foundation в странах, где действует программа.

### Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства

**Может содержать : Миндаль, Молочные продукты, Фундук**

Этот продукт производится на одной линии с другими продуктами, содержащими аллергены, и потому может содержать эти аллергены. Уровни содержания таких перекрестных аллергенов могут варьироваться. Мы настоятельно рекомендуем нашим клиентам распространять информацию о данных аллергенах и размещать ее на этикетках своих продуктов, особенно продуктов, продаваемых потребителям. Мы также советуем нашим клиентам учитывать особенности местных нормативных документов, касающихся маркировки продукции и содержания аллергенов. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с вашим представителем Barry Callebaut.

### Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ	5410522592238	5,000 КГ
Количество в коробке/мешке/Шту		5КГ/ШТ
Количество на паллете		72ШТ/ПОД
Объем заказа 5 кг (или с увеличением)		

### Интервал значений химических параметров

			Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %		IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	35,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Интервал значений физических параметров

	Ссыл.метод
Размер частиц: 4-8 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон	IOCCC116(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	не обнаружен/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/25g	ISO6579-1

Артикул: FMD-P1336-651

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

09.02.2023 12:54:04

стр. 1 / 2



**CALLEBAUT**

БЕЛГИУМ 1911

**FMD-P1336-651**

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

### Интервал значений микробиологических параметров

### Ссыл.метод

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	556 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	35,0 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	3,0 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	6,4 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	54,6 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	4,6 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	52,9 Г	НАТРИЙ	2,9 мг

### Рекомендуемые условия хранения

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

Температура хранения : 15 - 20 °С

### Кошерный сертификат:

#### Kosher Dairy

Выдача сертификата возможна по предварительному требованию клиента. Кошерность продукта указывается на этикетке (только для продуктов в твердой форме)

Распечатано 09.02.2023

Abdulrahman Albeshri

Артикул: FMD-P1336-651

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

09.02.2023 12:54:04

стр. 2 / 2