



CHD-DR-11Q11RU-R10

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Темная шоколадная масса
Артикул: CHD-DR-11Q11RU-R10
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

Принятая рецептура

какао тертое; сахар; масло какао; эмульгатор: соевый лецитин; ароматизатор: ванилин идентичный натуральному; эмульгатор: E476

Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства

Может содержать : Молочные продукты

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522329353	5,000 КГ
КОР	5410522329360	20,000 КГ

Форма	Дропсы
Количество	5КГ/ШТ.
Количество	1100СТ/KG
Количество в коробке/мешке/Шту	4ШТ./КОР
Количество на паллете	28КОР/ПОД
Объем заказа 20 кг (или с увеличением)	

Характеристики продукта

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	1.000 - 1.200 /kg
------------------	-------------------

Интервал значений химических параметров

	Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	34,4 %

+/- 1,5

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

Интервал значений физических параметров

Ссыл.метод
Размер частиц: максимум 3 % сухой обезжиренной массы > 30 микрон.

IOCCC38 (1990)

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод
ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО
ДРОЖЖИ
ПЛЕСЕНИ
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ
БГКП (КОЛИФОРМЫ)
E.COLI
САЛЬМОНЕЛЛА

макс 5.000/g
макс 50/g
макс 50/g
макс 10/g
макс 10/g
отсутствие/g
отсутствие/25g

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579

Barry Callebaut работает с последней версией референсных методов стандарта ISO, которые можно найти на веб-сайте International Standard Organisation

Артикул: CHD-DR-11Q11RU-R10

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2

CHD-DR-11Q11RU-R10

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Интервал значений микробиологических параметров

Ссыл.метод

<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

24 Месяц (ев)с даты производства

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	539 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	34,4 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	5,3 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	20,6 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	47,3 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	8,4 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	44,6 Г	НАТРИЙ	4,5 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	54,1 %	+/-1,5
Сухой обезжир. остаток какао	20,0 %	+/- 1

Рекомендуемые условия хранения

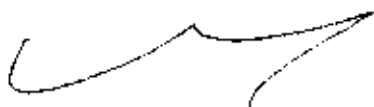
Продукт хранить в чистом, сухом помещении без посторонних запахов и относительной влажности воздуха не более 70%

Температура хранения : 12 - 20 °C

Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 11.07.2019



Maxim Makeenko

Артикул: CHD-DR-11Q11RU-R10

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2