

CHW-R28-557

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Белый шоколад

Артикул: CHW-R28-557

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

Принятая рецептура

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

Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522324969	2,500 КГ
КОР	5410522324976	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 %
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	34,5 % +/- 1,5
	IOCCC1(1952)
	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
ДРОЖЖИ	макс 50/g
ПЛЕСЕНИ	макс 50/g
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ	макс 10/g
БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g
E.COLI	отсутствие/g
САЛЬМОНЕЛЛА	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 <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

Артикул: CHW-R28-557

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - ФРАНЦИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CHW-R28-557

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	564 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	34,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	4,8 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	20,8 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	58,1 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	57,7 Г	НАТРИЙ	67,5 мг

Юридическая информация

Общий сухой остаток какао	29,3 %	+/-1,5
М.Д. сухих молочных продуктов	18,1 %	+/- 1
М.Д. молочного жира	5,0 %	+/-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

Valentine Detalle

Артикул: CHW-R28-557

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - ФРАНЦИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2