



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRA-T14

## Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

### Спецификация продукта

**Наименование :** Паста из фундука (пралине)  
**Сертификация** Сертифицирован как "HALAL"  
**Артикул:** PRA-T14  
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

### Принятая рецептура

фундук; сахар; эмульгатор: соевый лецитин

### Возможный перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства

Может содержать : Другие орехи, Молочные продукты

### Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522469202	5,000 КГ
КОР	5410522469219	10,000 КГ

Количество	5КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	2ШТ./КОР
Количество на паллете	50КОР/ПОД
Объем заказа 10 кг (или с увеличением)	

### Интервал значений химических параметров

### Ссыл.метод

ВЛАГА	макс 1 %		IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	32,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Интервал значений физических параметров

### Ссыл.метод

ЛИНЕЙНАЯ ВЯЗКОСТЬ	4.000 - 16.000 mPa.s	IOCCC46(2000)
Размер частиц: 12-30% 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	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: PRA-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

PRA-T14/RU/00000000

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CALLEBAUT<sup>®</sup>

ESTABLISHED 1911

**PRA-T14**

## 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	549 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	32,9 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	6,0 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	3,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	55,2 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	4,1 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	51,9 Г	НАТРИЙ	1,1 мг

### 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: PRA-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

**PRA-T14/RU/00000000**

11.07.2019 09:43:39

**стр. 2 / 2**