



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

**CHK-R30GOLD-E0-D94**

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

ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"

Ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 Г. ЧЕХОВ

РФ

### Спецификация продукта

**Наименование :** Белый шоколад с карамелью  
**Сертификация** Сертифицирован как "HALAL"  
**Артикул:** CHK-R30GOLD-E0-D94

### Принятая рецептура

масло какао; сахар; молочный карамелизованный порошок (сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, сахар, молочный жир, натуральный ароматизатор: ваниль); сухое цельное молоко; лактоза (молоко); карамелизованный сахар; эмульгатор: лецитины (соя); соль; натуральный ароматизатор: ваниль

Cocoa Horizons Foundation: какао-ингредиенты. Поддерживает Cocoa Horizons Foundation в странах, где действует программа.

### Форма доставки

	EAN	Масса нетто
ШТ.	5410522645828	0,400 КГ
КОР	5410522645835	2,800 КГ

Форма	Каллеты
Количество	0,4КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	7ШТ./КОР
Количество на паллете	112КОР/ПОД
Объем заказа 2,8 кг (или с увеличением)	

### Интервал значений химических параметров

		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 1 %	IOCCC1(1952)
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	37,1 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Интервал значений физических параметров

	Ссыл.метод
Размер частиц: максимум 8 % 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	не обнаружен/g ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	не обнаружен/375g ISO6579-1

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

Артикул: CHK-R30GOLD-E0-D94

для клиента 32979

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBVEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

18.02.2025 08:45:31

Телефон: Факс:

стр. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

## CHK-R30GOLD-E0-D94

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

12 Месяц (ев) после даты изготовления при следующих рекомендуемых условиях хранения

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	571 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	37,1 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	8,0 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	22,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	50,8 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	0,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	50,3 Г	НАТРИЙ	205,0 мг

### Юридическая информация

М.Д. сухих молочных продуктов	28,1 %	+/-1,5
М.Д. молочного жира	6,7 %	+/-0,5
М.Д. масла какао	30,1 %	+/-1,5

### Рекомендуемые условия хранения

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

Рекомендуемая 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 18.02.2025 для клиента BARRY CALLEBAUT NL RUSSIA LLC

Evie De Vis

Артикул: CHK-R30GOLD-E0-D94

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBVEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

для клиента 32979

18.02.2025 08:45:31

стр. 2 / 2