

Спецификация

ШОКОЛАД «ЗИ-ШОКО» БЕЛЫЙ 32% какао

Описание

Изделие кондитерское. Шоколад. ГОСТ 31721-2012.

Состав

Сахар, какао-масло, **молоко сухое обезжиренное, молоко сухое цельное**, эмульгатор: **лецитин соевый**, экстракт ванили.

Может содержать незначительное количество **фундука, миндаля, арахиса**.

Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки белого шоколада в форме дисков.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: свойственный данному наименованию шоколада, без постороннего привкуса.

Запах: молочно-сливочный, без постороннего запаха.

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги – не более 1,5%

Массовая доля масла какао – 32,5%

Массовая доля сухого остатка молока – 24,0%

Массовая доля молочного жира – 3,5%

Массовая доля насыщенных жирных кислот – не более 21,6%

Массовая доля трансизомеров ненасыщенных жирных кислот – не более 0,1%

Массовая доля сахаров, в пересчете на сахарозу – 52%

Показатели безопасности

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

ГМО

Не содержит ГМО

Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта (средние значения)

Энергетическая ценность: 570 ккал/2370 кДж

Белки: 8,0 г

Жиры: 36,0 г

Углеводы: 52,0 г.

Способ применения

Для непосредственного употребления в пищу, в качестве полуфабриката для приготовления покрытий, начинок, прослоек, для отливки декоративных элементов.

Ручной способ темперирования для небольших объемов. Расплавить шоколад при температуре 45-50°C. Отделить 2/3 массы и охладить на рабочем столе, постоянно перемешивая до температуры 28° С. Смешать охлажденный шоколад с 1/3 массы первоначально расплавленного шоколада. Температура массы после перемешивания должна быть 32° С, что является рабочей температурой.

Срок годности

18 месяцев от даты изготовления.

Условия хранения и транспортирования

Хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями, при температуре от 5°C до 22°C, относительной влажности воздуха не более 70%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Плотно закрывать упаковку после использования.

Упаковка

Короб из гофрированного картона, проложенный полиэтиленовым мешком.

Масса нетто упаковочной единицы

5 кг

Изготовитель

ООО «Томер»

Данные настоящей спецификации являются достоверными и дают полную информацию о товаре. При производстве продукции допускаются некоторые отклонения от спецификации. Эти сведения заменяют все предыдущие копии и представляются только для информации.