



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

**CEM-CC-M1CRIE0-W97**

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

## Спецификация продукта

**Наименование :** Злаки покрытые молочным шоколадом  
**Сертификация** Сертифицирован как "HALAL"  
**Артикул:** CEM-CC-M1CRIE0-W97  
Это предварительная спецификация продукта, не для использования в качестве окончательной версии спецификации продукта

## Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; пшеничная мука; какао тертое; сухая молочная сыворотка; мука из пшеничного солода; глазирователь: (сироп глюкозы, сахар, глазирователь: E414, растительный жир (кокосовое масло), модифицированный крахмал); крахмал; разрыхлитель: E500ii; эмульгатор: соевый лецитин; натуральный ароматизатор: ваниль; соль; экстракт паприки

Продукты с обозначением "срок годности" 13.09.2018 не имеют сертификации Халяль.

## Форма доставки

	<b>EAN</b>	<b>Масса нетто</b>
ШТ.	5410522545623	0,800 КГ
КОР	5410522545616	3,200 КГ

  

Форма	Глазированные изделия
Количество	0,8КГ/ШТ.
Количество в коробке/мешке/Шту	4ШТ./КОР
Количество на паллете	138КОР/ПОД
Объем заказа 3,2 кг (или с увеличением)	

## Интервал значений химических параметров

	<b>Ссыл.метод</b>
ВЛАГА макс 1 %	IOCCC1(1952)

## Интервал значений физических параметров

<b>Ссыл.метод</b>
Не задан

## Интервал значений микробиологических параметров

	<b>Ссыл.метод</b>
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: CEM-CC-M1CRIE0-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

**CEM-CC-M1CRIE0-W97**

**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	508 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	25,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	5,7 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	15,2 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	62,5 Г	ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	2,0 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	53,7 Г	НАТРИЙ	242,6 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: CEM-CC-M1CRIE0-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - БЕЛЬГИЯ

Телефон: Факс:

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2