



CHM-DR-11929RU-411

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Спецификация продукта

Наименование : Молочная шоколадная масса

Артикул: CHM-DR-11929RU-411

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

Принятая рецептура

сахар; масло какао; сухое цельное молоко; какао тертое; сухая молочная сыворотка; молочный жир; эмульгатор: соевый лецитин; ароматизатор: ванилин идентичный натуральному; эмульгатор: E476

Форма доставки

| | EAN | Масса нетто |
|-----|---------------|-------------|
| меш | 5410522479768 | 25,000 КГ |

| | |
|--------------------------------|--|
| Форма | Дропсы |
| Количество | 1100СТ/KG |
| Количество в коробке/мешке/Шту | 25КГ/меш |
| Количество на паллете | 40меш/ПОД |
| Минимальный размер заказа | 6.000 кг . Будет увеличено с дополнением 25 кг . |

Характеристики продукта

| | |
|------------------|-------------------|
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО | 1.000 - 1.200 /kg |
|------------------|-------------------|

Интервал значений химических параметров

| | | Ссыл.метод |
|-----------------------|----------------|---------------|
| ВЛАГА | макс 1 % | IOCCC1(1952) |
| ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА | 31,5 % +/- 1,5 | 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 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: CHM-DR-11929RU-411

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

11.07.2019 09:43:39

стр. 1 / 2



CHM-DR-11929RU-411

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Срок хранения

18 Месяц (ев)с даты производства

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

| | | | |
|-----------------------------|----------|---------------------------|----------|
| ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | 540 kcal | ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА | 31,5 Г |
| СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА | 5,5 Г | НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ | 18,9 Г |
| СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ | 57,0 Г | ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА | 2,4 Г |
| САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ) | 55,9 Г | НАТРИЙ | 114,3 мг |

Юридическая информация

| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| Общий сухой остаток какао | 31,7 % | +/-1,5 |
| Сухой обезжир. остаток какао | 5,7 % | +/-0,5 |
| М.Д. сухих молочных продуктов | 19,4 % | +/- 1 |
| М.Д. молочного жира | 5,2 % | +/-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 °С

Кошерный сертификат:

Kosher : Отсутствует

Распечатано 11.07.2019

Maxim Makeenko

Артикул: CHM-DR-11929RU-411

ООО "Барри Каллебаут НЛ Раша" - ул. Уездная, владение 18, строение 1

142300 МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕХОВ - РФ

Телефон: +7(499)9221930 Факс: +7(499)9221931

11.07.2019 09:43:39

стр. 2 / 2