

Спецификация

Наименование : Какао-порошок алкализированный с пониженным содержанием жира

Характеристики продукта

Запах и вкус : типичные для подщелаченного какао порошка без отклонений

Интервал значений параметров

Ссыл.метод

ВЛАГА	макс 3,50 %	IOCCC1(1952)
СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТ	10,0 - 12,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,8 - 8,2 -	IOCCC15(1972)
М.Д. КАКАОВЕЛЛЫ	макс 1,75 %	winnower control
ЗОЛА (СУХ. ОБЕЗЖИР. ВЕЩЕСТВО)	макс 14,0 %	IOCCC16(1973)
Размер частиц: минимум 99,8 % +/- 0.2 < 75 микрон,	сито Np. 200	IOCCC38 (1990)
ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО ДРОЖЖИ	макс 5.000/g	ISO4833
ПЛЕСЕНИ	макс 50/g	ISO7954
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ	макс 10/g	ISO21528-2
БГКП (КОЛИФОРМЫ)	макс 10/g	ISO4832
E.TOLI	отсутствие/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	отсутствие/25g	ISO6579

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 305 kcal

СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА 22,2 Г

СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ 10,3 Г

САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ) 0,5 Г

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА 11,0 Г

НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ 6,6 Г

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА 33,5 Г

НАТРИЙ