

Спецификация

Наименование : Какао-порошок алкализированный с пониженным содержанием жира

Характеристики продукта

Запах и вкус : типичные для подщелаченного какао порошка без отклонений

Интервал значений параметров

ВЛАГА макс 5 %

СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТ
10,0 - 12,0 %

pH 7,1 - 7,5 -

М.Д. КАКАОВЕЛЛЫ макс 1,75 %

ЗОЛА (СУХ. ОБЕЗЖИР. ВЕЩЕСТВО) макс 14,0 %

Размер частиц: минимум 99,5 %
+/- 0.2 < 75 микрон,
сито Np. 200.

ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО макс 5.000/g

ДРОЖЖИ макс 50/g

ПЛЕСЕНИ макс 50/g

ЭНТЕРОБАКТЕРИИ макс 10/g

БГКП (КОЛИФОРМЫ) макс 10/g

E.TOLI отсутствие/g

САЛЬМОНЕЛЛА отсутствие/25g

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 308 kcal

СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА 22,6 Г

СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ 10,5 Г

САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ) 0,5 Г

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА 11,0 Г

НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ 6,6 Г

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА 33,9Г

Ссыл.метод

IOCCC1(1952)

IOCCC14(1972)

IOCCC15(1972)

winnower control

IOCCC16(1973)

IOCCC38 (1990)

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

ISO16649-2

ISO6579

НАТРИЙ

18,9 мг

