СПЕЦИФИКАЦИЯ

		Ин		ия о продукте	
				порошок производственный CAOLA NB	
			Состав	продукта	
Какао-порошок нату	ральный		Aligan T	The state of the s	
Использование			Используется в пищевой промышленности, в кондитерской и хлебопекарной отраслях.		
			10.7	Бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг	
			. 17 30 30 11 30	Не более 12 месяцев от даты изготовления.	
Условия транспортировки и хранения			Какао-п вентили хлебных	орошок должен храниться в чистых, хорошо пруемых помещениях, незаражённых вредителями хапасов при температуре (18±3) ⁰ С и относительной сти воздуха не более 75%.	
	Показа	тели пищевой и	энергети	ческой ценности на 100г продукта	
Белки	Жиры	Углевод	Ы	Энергетическая ценность (калорийность)	
18,0%	10,0%	11,0%	W -	212ккал/887кДЖ	
Op	ганолепт	ические, физико	-химичес	жие и микробиологические показатели	
				ими данными производителя)	
		Показатель		Значение	
Органолептическ	Внешний	ний вид и консистенция		Порошок ,мелкодисперсный, сыпучий	
ие показатели	Цвет	7/10		От коричневого до темно-коричневого	
	Вкус и запах		44	Свойственный какао продуктам,, без посторонних привкусов и запахов.	
Физико-	Массовая доля влаги, %, не более Массовая доля жира, %		олее	7,5	
химические				9-12	
показатели	Степень измельчения, остаток на сите, % не более			2,0 на металлическом сите № 0315 по ГОСТ 6613	
	Показатель активной кислотности, ед. pH, не более			7,1	
<u> </u>		laccoвая доля общей золы ,% не более		6,0	
	10% солян	я доля золы не растворимой в ной кислоте,% не более		0,2	
	примеси(ч	ссовая доля металломагнитной имеси(частицы не более 0,3 мм в ибольшем линейном измерении),%, не пе		0,0003	
Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011		БГКП (колиформы) в 0,01г		не допускаются	
		Плесени, КОЕ/г, не более		100	
(Приложения 1,2) [*]		And the same of th		100	
		сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	
		более		1*104	
Гигиенические треб	ования б		ответстви	ии TP TC 021/2011*	
Токсичные элементь	ol,	Свинец(Рb)		1,0	
мг/кг, не более		Кадмий(Cd)		0,5	
		Мышьяк(As)		1,0	
		Ртуть(Hg)		0,1	
Микотоксины, мг/кг, не более		Афлатоксин В1		0,005	
Пестициды, мг/кг, не более		Гексахлорциклогексан (альфа-,бета-,гамма-изомеры)		0,5	
		ДДТ и его метаболиты		0,015	









Инфо	рмация с	OMI
7111WO	PINICE PINICE	0 1 1410

Данный продукт не содержит ГМО нет

Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:

Компоненты, наличие которых может вызвать аллергическую реакцию	Наличие в продукте	Возможно наличие следов
Арахис и продукты его переработки	нет	нет
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет
Горчица и продукты ее переработки	нет	нет
Диоксид серы и сульфиты*	нет	нет
Злаки, , содержащие гютен и продукты его переработки	нет	нет
Кунжут и продукты его переработки	нет	нет
Люпин и продукты его переработки	нет	нет
Моллюски и продукты их переработки	нет	нет
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	нет
Орехи и продукты их переработки	нет	нет
Ракообразные и продукты их переработки	нет	нет
Рыба и продукты ее переработки*	нет	нет
Сельдерей и продукты его переработки	нет	нет
Соя и продукты ее переработки	нет	нет
Яйца и продукты их переработки	нет	нет

^{. *-} если их общее содержание составляет более 10мг на один кг или 10мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы;

^{**-}кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины.

Документы, подтверждающие качество и безопасность				
Продукт соответствует требованиям:	ТР TC 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ГОСТ 108-2014			
Декларация о соответствии	Предоставляется копия, заверенная печатью держателя подлинника или продаца, с первой поставкой продукции и при смене Декларации			
Удостоверение о качестве	Предоставляется с каждой партией продукта.			