

Спецификация продукта

Наименование: Какао тертое

Интервал значений химических параметров		Ссыл.метод
ВЛАГА	макс 2 %	IOCCC1(1952)
СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В СУХ ВЕЩ	min 53,0 %	IOCCC14(1972)
pH	макс 6,0 -	IOCCC15(1972)
М.Д. КАКАОВЕЛЛЫ	макс 1,75 %	winnower control
ЗОЛА (СУХ. ОБЕЗЖИР. ВЕЩЕСТВО)	макс 10,0 %	IOCCC16(1973)
Интервал значений физических параметров		Ссыл.метод
Размер частиц: минимум 99,5 % +/- 0.2 < 75 микрон, сито Nr. 200.		IOCCC38 (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.TOLI	отсутствие/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛА	отсутствие/25g	ISO6579

NCL-3C530-709

Спецификация продукта в соответствии с законодательством : Россия

Срок хранения

36 Месяц (ев)с даты производства

Питательная ценность в расчете на 100 г (или на 100 мл жидкого продукта)	5 (или 100 г)	Питательная ценность (на 100 г)	
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	601 kcal	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА	54,5 Г
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА	11,6 Г	НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ	32,8 Г
СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ	5,4 Г	РАСТИТЕЛЬНЫЕ ВОЛОКНА	18,6 Г
САХАРА (МОНО- И ДИСАХАРИДЫ)	0,3 Г	НАТРИЙ	0,8 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 Pareve Passover

Выдача сертификата возможна по предварительному требованию клиента. Кошерность продукта указывается на этикетке (только для продуктов в твердой форме)

Распечатано 02.02.2017 для клиента TRANSFOODSERVICE



Philippe Goujon

