

Описание продукта:

молочный шоколад в дисках, на основе какао-продуктов.

Область применения:

производство мороженого, кондитерских и мучных кондитерских изделий.

Состав:

сахар, какао-масло, сухое молоко, какао-масса, эмульгатор (E322 – подсолнечный лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль).

Характеристики:

Влажность	%	≤ 1.0
Общее содержание какао-масла	%	28.0 - 29.0
Общий сухой остаток какао-продуктов	%	мин 32
Содержание молочного жира	%	5.2 - 5.8
Общий сухой остаток молока	%	20
Вязкость	мПа·с	1400 - 2000
Предел текучести	Па	5.0 - 10.0

Микробиологические характеристики:

Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	< 50
Плесень	КОЕ/г	< 50
Энтеробактерии	КОЕ/г	< 10
Сальмонеллы	в 100 г	отсутствуют
E. Coli	КОЕ/г	< 10

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Калорийность	ккал/кДж	553 / 2308
Жиры	г	34.0
в том числе: насыщенные	г	22.0
Углеводы	г	55.0
в том числе: сахар	г	55.0
Пищевые волокна	г	1.2
Белки	г	6.2
Соль	г	0.33
Натрий	мг	131

Упаковка:

10 пакетов по 1 кг в картонной коробке. Масса нетто 10 кг.

Поддон:

400 кг.

Условия хранения:

хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +20°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности:

540 дней.

Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

	x	Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
x		Молоко
	x	Люпин
	x	Орехи:
	x	Миндаль
	x	Лесной орех
	x	Грецкий орех
	x	Кешью
	x	Пекан
	x	Бразильский орех
	x	Фисташки
	x	Макадамия
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
	x	Кунжут
	x	Соя (лецитин)
	x	Диоксид серы и сульфиты > 10 мг/кг
	x	Яйца

PP - возможны следы

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».