

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Шоколад Ariba Fondente Dischi (Ариба Фонденте Диски) 54% (32/34)

Описание продукта: натуральный шоколад в дисках, на основе какао продуктов, в составе которого не менее 54 % общего сухого остатка какао.

Область применения: кондитерское производство.

Ингредиенты: какао-масса, сахар, какао-масло, эмульгатор (E322 - соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль).

Сертификат анализа:

Физико-химические характеристики		
Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	32.0 - 34.0
Какао-масса	%	min 54
Вязкость	мПа·с	1 600 - 2 400
Предел текучести	Па	12.0 - 20.0
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
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм		
Калорийность	кКал/кДж	531 / 2213
Жиры	г	33.0
в том числе насыщенные	г	21.0
транс-жиры	г	0.0
Белки	г	5.5
Углеводы	г	49.0
в том числе сахар	г	46.0
Пищевые волокна	г	8.2
Полиолы	г	0.0
Соль	г	0.12

Как использовать: натуральный шоколад в форме дисков. Используется в кондитерском производстве для изготовления шоколадного декора, глазирования, приготовления кремов, десертов и мороженого.

Упаковка: картонная коробка с вкладкой из пищевого полиэтилена, масса нетто 10 кг.

Поддон: 810 кг.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +200С.

Срок годности: 24 (двадцать четыре) месяца.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	x	Арахис
	x	Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
tr		Молоко
	x	Люпин
	x	Орехи
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
	x	Кунжут
x		Соя (лецитин)
	x	Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг
	x	Яйца

tr – допустимые включения

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».

На продукт выдан сертификат Халяль (НИА-ИТА-00104-057), а также Кошерный сертификат.