

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Шоколад Ariba Fondente Diamante (Ариба Фонденте Диаманте) 72% (37/39)

Описание продукта: натуральный шоколад в форме алмазов, на основе какао продуктов, в составе которого не менее 72 % общего сухого остатка какао.

Область применения: кондитерское производство.

Ингредиенты: какао-масса, сахар, обезжиренный какао-порошок, какао-масло, эмульгатор (Е322 - соевый лецитин), ароматизатор натуральный (ваниль).

Сертификат анализа:

Физико-химические характеристики		
Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	37.0 – 39.0
Какао-масса	%	min 72
Вязкость	мПа·с	2 500 – 3 500
Предел текучести	Па	10.0 - 18.0
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	529 / 2 196
Жиры	г	38.0
в том числе насыщенные	г	24.0
транс-жиры	г	0.0
Белки	г	7.8
Углеводы	г	33.0
в том числе сахар	г	28.0
Пищевые волокна	г	12.0
Полиолы	г	0.0
Соль	г	0.07

Как использовать: используется в кондитерском производстве для изготовления шоколадного декора, конфет.

Упаковка: картонные коробки с вкладкой из пищевого полиэтилена, масса нетто 10 кг.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +20С и относительной влажности не выше 70%.

Срок годности: 720 дней.

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 Кошерный сертификат.