

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Шоколад молочный Ariba Latte Dischi (Ариба Латте Диски), 32%

Описание продукта: молочный шоколад в дисках, на основе какао продуктов, в составе которого не менее 32% общего сухого остатка какао.

Область применения: кондитерское производство.

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

Сертификат анализа:

Физико-химические характеристики		
Влажность	%	≤ 1.0
Массовая доля жира	%	34.0 - 36.0
Массовая доля молока	%	5.2 - 5.8
Какао-масса	%	min 32
Вязкость	мПа·с	900 - 1 500
Предел текучести	Па	4.0 - 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
Кишечная палочка	КОЕ/г	≤ 10
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм		
Калорийность	кКал/кДж	553 / 2309
Жиры	г	34.0
в том числе насыщенные	г	22.0
транс-жиры	г	0.2
Белки	г	6.2
Углеводы	г	55.0
в том числе сахар	г	55.0
Пищевые волокна	г	1.3
Соль	г	0.33
Натрий	мг	131

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 +200С и относительной влажности не выше 70%.

Срок годности: 540 дней.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	x	Арахис
	x	Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
x		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 (HIA-ITA-00104-058), а также Кошерный сертификат.