

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Какао-масло Денкакао ZLK

Описание: Недезодорированное какао масло изготовлено на основе тщательно подобранного сбалансированного купажа ферментированных какао бобов происхождения стран Западной Африки (Гана, Кот-д'Ивуар).

Область применения: Производство шоколада, шоколадных конфет, паст и глазурей.

Сертификат анализа:

Показатель	Результат
Вкус и аромат	Свойственные какао бобам, из которых получено какао масло, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	От светло-желтого до кремового
Внешний вид	Выпускается в виде отдельных блоков
Прозрачность при температуре 400С	Прозрачное, допускается незначительное количество частиц какао тертого
Консистенция при температуре от 16°С до 18°С	Твердая, ломкая
Температура полного расплавления, °С	32-35
Температура застывания, °С	25
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформные) в 0,001 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	1x10 ³
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1x10 ²
Токсичные элементы, мг/кг, не более	
Свинец	0,1
Мышьяк	0,1
Кадмий	0,05
Ртуть	0,03
Пестициды, мг/кг, не более:	
Гексахлорциклогексан α , β , γ -изомеры	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,1
Микотоксины, мг/кг, не более:	
Афлотоксин В1	0,005
Радионуклиды, Бк/кг, не более:	
Цезий-137	60
Стронций-90	80
Пищевая ценность в 100г продукта (средние значения)	
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	3696/899
Белки, г	0
Жиры, г	99,9
Углеводы, г	0

Условия хранения: сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Вскрытую упаковку с продуктом плотно завязывают или запаивают. При соблюдении рекомендуемых условий хранения срок годности продукта после вскрытия заводской упаковки остается неизменным.

Упаковка: Гофрокороба с полиэтиленовым вкладышем массой нетто - 10 кг.

Срок хранения: 12 месяцев.