

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Какао-порошок алкализованный "Денкакао-А"

Описание: Какао-порошок алкализованный Денкакао-А, полученный путем измельчения какао-жмыха, из прессованного алкализованного какао-тертого, выработанного из смеси какао бобов Кот-д'Ивуар и Индонезия.

Область применения: Продукт используют в производстве шоколадных изделий и глазурей на основе натурального какао-масла, его эквивалентов, заменителей какао масла лауринового и нелауринового типа, в начинки для конфет и вафельных листов, шоколадного маргарина (масла), высококачественных мучных кондитерских изделиях, шоколадных хлопьях, сухих завтраках, в производстве напитков и молочных продуктов. Благодаря высокой степени измельчения 99,5%, а также низкому содержанию какаовеллы использование данного продукта уменьшает износ оборудования при измельчении массы при производстве глазурей и начинок.

Сертификат анализа:

| Показатель | Результат |
|--|---|
| Вид | порошок без каких-либо кусков и посторонних включений |
| Цвет | стандартный коричневый |
| Вкус | свойственный для какао порошка |
| Запах | особенный вкус какао |
| Содержание жира, % | 10,0 - 12,0 |
| pH | 6,8 – 7,2 |
| Влажность, %, не более | 5 |
| Степень измельчения, % (сито 75 мк) | 99,5 min |
| Содержание какаовеллы | 1,75 max |
| Общее содержание микро-организмов в 1гр продукта | 5000max |
| Плесень в 1гр продукта | 50max |
| Дрожжи в 1гр продукта | 50 max |
| Бактерии группы коли в 1гр продукта | не обнаружено |
| Сальмонелла в 25гр продукта | не обнаружено |
| Энтеробактерии в 1гр продукта | не обнаружено |

Условия хранения: Продукт необходимо хранить в чистых, сухих, без посторонних запахов помещениях, защищенных от непосредственного попадания солнечных лучей. Относительная влажность воздуха на складах не должна превышать 75%, а температура +18°C. Складевать не более 20 мешков в высоту.

Упаковка: Какао порошок упакован в 3-х слойные крафт-мешки с полиэтиленовым вкладышем. Вес нетто 25кг.

Срок хранения: 24 месяца с даты изготовления.