

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Шоколад темный 72% «Ариба Фонденте Диски»

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

Область применения: кондитерское производство.

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

Характеристики:

Влажность	%	< 1.0
Массовая доля жира	%	38.0 - 40.0
Какао-масса	%	min 72
Вязкость	мПас	2 000 - 2 700
Предел текучести	Па	14.0 - 16.0
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 г:		
Калорийность	кКал/кДж	5 5 0 / 2283
Жиры	г	40.0
в том числе насыщенные	г	25.0
транс-жиры	г	0.0
Белки	г	8.6
Углеводы	г	33.0
в том числе сахар	г	28.0
Пищевые волокна	г	12.0
Полиолы	г	0.0
Соль	г	0.21
Натрий	мг	84

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: 720 дней.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением. По микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»