

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

**W3-554****Специфікація продукту згідно з законодавством ЄС****Специфікація продукту**

Офіційна назва :	Білий шоколад
Сертифікація	Сертифіковано HALAL
Артикул :	W3-554
Товарний код ЄС :	1704.9030

**Склад**

цукор; какао масло; сухе незбиране молоко; емульгатор: соєвий лецитин; натуральний ароматизатор ваніль

Growing Great Chocolate ingredients: Cocoa

**Форма доставки**

	EAN	Маса нетто
УП	5410522606171	10,000 кг
КОР	5410522606164	20,000 кг

Форма	Калети
Кількість	10кг/уп
Кількість на кор/уп/шт	2уп/кор
Кількість на палету	30кор/пал
Об'єм замовлення 20 кг (чи кратно цьому)	

**Хімічні обмеження**

		Еталонний метод
ВОЛОГІСТЬ	max 1 %	IOCCC1(1952)
ЗАГАЛЬНИЙ ВМІСТ ЖИРУ	40,0% +/- 1,5	IOCCC14(1972)

**Фізичні обмеження**

		Еталонний метод
ЛІНІЙНА В'ЯЗКІСТЬ	900 - 1.400 mPa.s	IOCCC46(2000)
Розмір частинок : max. 3 % сухої знежиреної речовини > 30 мікрон.		IOCCC38(1990)

**Мікробіологічні обмеження**

		Еталонний метод
МАФАМ	max 5.000/g	ISO4833
ДРІЖДЖІ	max 50/g	ISO7954
ГРИБКИ	max 50/g	ISO7954
ЕНТЕРОБАКТЕРІЇ	max 10/g	ISO21528-2
КОЛФОРМИ	max 10/g	ISO4832
КИШКОВА ПАЛИЧКА	відсутня/g	ISO16649-2
САЛЬМОНЕЛЛИ	відсутні/25g	ISO6579

Баррі Каллебаут працює за останньою версією еталонних методів стандарту ISO, які можна знайти на веб-сайті Міжнародної організації зі стандартизації <http://www.iso.org>

Альтернативні методи також використовуються за еталонні стандарти ISO після перевірки за схемою ISO 16140 міжнародним визнаним органом з перевірки (наприклад AOAC, Microval, AFNOR), а також проводяться додаткові безкоштовні дослідження із внутрішньої перевірки какао і шоколадних речовин на якість.

Article : W3-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIUM

Tel. : 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**W3-554/EU/00000000**

30.10.2019 16:00:23

**p. 1 / 2**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**W3-554**

## Специфікація продукту згідно з законодавством ЄС

### Термін придатності

12 місяців з дати виготовлення

### Дані про поживні речовини на 100 г (розраховано згідно літературних даних)

ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ	589 kcal	ЦУКОР (МОНО+ДИСАХАРИДИ)	50,8 Г
ВСЬОГО ЖИРІВ	40,0 Г	ХАРЧОВІ ВОЛОКНА	0,0 Г
НАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ	24,1 Г	ВСЬОГО БЛКІВ	6,1 Г
ВУГЛЕВОДИ	51,0 Г	СІЛЬ	0,22 Г

### Офіційні допустимі дані (розраховано відповідно до Директиви ЄС 2000/36/ EC)

Сухі тверді речовини какао	33,5 %	+/-1,5
Сухі тверді речовини молока	23,3 %	+/- 1
Молочний жир	6,5 %	+/-0,5

### Умови зберігання

Зберігати продукт в чистому, сухому приміщенні (відносна вологість макс.70%) без запаху.  
Температура зберігання: 12 - 20 °С.

### Сертифікація Kosher

Кошерні молочні продукти

OK Kosher сертифікат можна отримати за запитом. Кошерний статус підтверджено на упаковці (тільки для твердих продуктів).

Надруковано 30.10.2019

Katrien Driessens

Article : W3-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIUM

Tel. : 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

W3-554/EU/00000000

30.10.2019 16:00:23

p. 2 / 2