

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОД: PB0G-DD-FT-117
 ИЗДАНИЕ: 1
 ДАТА: 10 декабря 2010



ПРОДУКТ:

D206 CLARO DE LUNA 37%

КОД ПРОДУКТА: M206

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:

Молочный шоколад, изготовленный из смеси какао Фино де Арома
 Для покрытий или начинок, а также в качестве декорирующего ингредиента в кондитерской промышленности.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Тростниковый сахар, какао масло, какао тертое, молочный порошок, эмульгаторы (соевый лецитин), натуральная ваниль.

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ: Колумбия

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	МЕТОД АНАЛИЗА
Вкус и аромат	Типичные для молочного шоколада	Сенсорный анализ
Цвет	Типичный для какао	Сенсорный анализ
Внешний вид	Твердая паста	Сенсорный анализ

Пищевая ценность	
Средний показатель на 100 г	
Калории	560
Калории жиров	300
Всего Жиры	33 г
Насыщенные жиры	19 г
Транс жиры	0 г
Холестерин	10 г
Натрий	37 мг
Всего Углеводы	59 г
Клетчатка	3 г
Сахара	52 г
Белки	5 г

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	МЕТОД АНАЛИЗА
Массовая доля влаги	1,0 % макс.	инфракрасный сушильный аппарат
Жир	32,0 % - 34,0%	NMR
Коэффициент вязкости	1,889 - 2,540 Pa*s	Реометр
	2,227-6,000 Pa	Реометр
Размер частиц (микрон)	20-25 микрон	Микрометр

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	МЕТОД АНАЛИЗА
Аэробные микроорганизмы, мезофиллы	20.000 КОЕ/г макс.	АОАС 988.18
Грибки и дрожжи	100 КОЕ/г макс.	АОАС 2002.11
Колиформы	<10 КОЕ/г макс.	АОАС 2005.03
Фекальные колиформы	<10 КОЕ/г макс.	АОАС 2005.03
Сальмонелла отсутствует в 50 г	0	АОАС 967.26
Стафилококки aureus с*	< 100 КОЕ/г	АОАС 975.55
Бациллы cereus	100 КОЕ/г макс.	АОАС 980.31

СРОК ГОДНОСТИ: 1 год с даты производства, при рекомендованных условиях хранения.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: Хранить в сухом прохладном месте при температуре 18-20°C (64,4-68°F) и относительной влажности воздуха не более 65%, вдали от источников тепла, света и резких запахов.

УПАКОВКА: 20 кг (минидиски Luker), 2,5 кг (минидиски Luker)

СЕРТИФИКАТЫ: Kosher, BASC, ISO 9000

CASA LUKER S.A.
 Calle 13 No. 68-98 Bogotá – Colombia
 Tel +57 (1) 4 47 37 00
 Web site: lukerchocolate.ru
 Email: info@lukerchocolate.ru