

## ПРОДУКТ:

**W207 NEVADO 35%      КОД ПРОДУКТА: W207**

Этот белый шоколад, изготовленный из 100 % натурального какао масла, имеет необычный оттенок и восхитительный аромат. Его отличительной особенностью являются ярко выраженные молочные нотки и мягкие оттенки, присущие натуральному маслу какао. Отличается высокой текучестью и легко тает во рту.

**ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:**

Белый 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, молочный порошок, эмульгаторы (соевый лецитин), натуральная ваниль.**СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ:** Колумбия**ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:**

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	МЕТОД АНАЛИЗА
Вкус и аромат	Типичные для белого шоколада	Сенсорный анализ
Цвет	Кремовато-белый	Сенсорный анализ
Внешний вид	Твердая паста	Сенсорный анализ
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	МЕТОД АНАЛИЗА
Массовая доля влаги	1,0 % макс.	инфракрасный сушильный аппарат
Жир	34 % - 37,5%	NMR
Коэффициент вязкости	0,811 - 1,525 Pa*s	Реометр
Предельное напряжение сдвига	3,000-7,710 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

Пищевая ценность	
Средний показатель на 100 г	
<b>Калории</b>	<b>580</b>
Калории жиров	340
<b>Всего Жиры</b>	<b>37 г</b>
Насыщенные жиры	22 г
Транс жиры	0 г
<b>Холестерин</b>	<b>11 г</b>
<b>Натрий</b>	<b>79 мг</b>
<b>Всего Углеводы</b>	<b>55 г</b>
Клетчатка	0 г
Сахара	47 г
<b>Белки</b>	<b>5 г</b>

**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), 2,5 кг (минидиски)**СЕРТИФИКАТЫ:** Kosher, BASC, ISO 9000