

1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ

ПРОДУКТ: ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД**МАРКА: CASALUKER CACAO, сорт: SOMBRA 54%****ФАСОВКА:** пакеты по 2,5 кг; коробки по 10 и 20 кг.**КОД ПРОДУКТА: D223****ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА:**

Темный шоколад, изготовленный из смеси колумбийского какао Фино де Арома.

Для покрытий или начинок, формования, а также в качестве ингредиента в кондитерской промышленности.

СРОК ГОДНОСТИ: 2 года с даты производства, при рекомендованных условиях хранения.**Состав:** Тростниковый сахар, какао тертое, какао масло, эмульгатор (соевый лецитин).**Ингредиенты которые могут вызывать аллергические реакции:** Содержит соевый лецитин.

Обязательно заявляемая информация: в этом продукте может содержаться незначительное количество частиц молока.

Предусмотренный и не предусмотренный способ использования: Продукт питания**Продукт используется:** потребителями шоколада**Категория риска:** потребители с аллергией на соевый лецитин**Нормативные ссылки:** Разрешение 1511 от 2011 года, CODEX STAN 87-1981**Номер в санитарном реестре:** RSAM16I11407

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛЬ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	МЕТОД АНАЛИЗА
Вкус и аромат	Типичные для темного шоколада, посторонние вкус и запах отсутствуют	Сенсорный анализ
Цвет	Типичный для темного шоколада	Сенсорный анализ
Внешний вид	Твердая масса	Сенсорный анализ
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	МЕТОД АНАЛИЗА
Массовая доля влаги	1,0 % макс.	инфракрасный сушильный аппарат
Жир	33,0 % - 36,0%	NMR
Коэффициент вязкости	0,800 - 1,600 Pa*s	Реометр
Предел текучести	6,000-13,000 Pa	Реометр
Размер частиц (микрон)	20-25 микрон	Микрометр
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	МЕТОД АНАЛИЗА
Аэробные микроорганизмы	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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОД: PB0G-DD-FT-237

ИЗДАНИЕ: 1

ДАТА: 18.06.2013

LUKER
Chocolate[®]
РОССИЯ и ЕАЭС

Пищевая ценность		
Средний показатель на порцию в 100 г		
Калории	560	
Калории жиров	310	
		Процент от дневной нормы
Всего Жиры	35 г	54%
Насыщенные жиры	21 г	105%
Транс жиры	0 г	
Холестерин	0 г	0%
Натрий	0 мг	0%
Всего Углеводы	56 г	19%
Клетчатка	7 г	28%
Сахара	45 г	
Белки	5 г	
Витамин А 0%		Витамин С 0%
Кальций 6%		Железо 6%

Произведено CasaLuker S.A

Страна происхождения: Колумбия

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

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

СЕРТИФИКАТЫ: Kosher, BASC , ISO 9000

Не содержит орехов. Может содержать незначительное количество молока.

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