


|                                  |                     |  |
|----------------------------------|---------------------|--|
| ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ | КОД: PBOG-DD-FT-115 |  |
|                                  | РЕДАКЦІЯ: 10        |  |
| <b>НОСНЕ 40%</b>                 | ДАТА: БЕРЕЗЕНЬ 2020 |  |

#### ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ПРОДУКТУ

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Код продукту:</b>         | 1000476  |
| <b>Повна назва продукту:</b> | Шоколад молочний НОСНЕ 40%   |
| <b>Портфоліо:</b>            | РЕЦЕПТИ СПАДЩИНИ   |
| <b>Опис:</b>                 | Молочний шоколад, виготовлений із какао-бобів Fino de Aroma. Кувертюр із молочного шоколаду з приємними молочними нотками, темним кольором і вираженим шоколадним смаком |
| <b>Список інгредієнтів:</b>  | Цукор, какао-масло, какао терте, сухе молоко, емульгатор (соєвий лецитин) та ванільний екстракт.   |
| <b>Упаковка:</b>             | 10 кг (4 x 2,5 кг), 20 кг.   |
| <b>Країна походження:</b>    | Колумбія.  |

#### ВЛАСТИВОСТІ ПРОДУКТУ

##### СЕНСОРНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| ХАРАКТЕРИСТИКА   | СПЕЦИФІКАЦІЯ  | МЕТОД            |
|------------------|---|------------------|
| Смак та аромат   | Характерний для молочного шоколаду, без сторонніх запахів і присмаків | Сенсорний аналіз |
| Колір            | Характерний для молочного шоколад                                     | Сенсорний аналіз |
| Зовнішній вигляд | Тверда маса   | Сенсорний аналіз |

##### ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| ХАРАКТЕРИСТИКА | ОДИНИЦЯ | СПЕЦИФІКАЦІЯ  | МЕТОД                      |
|----------------|---------|---------------|----------------------------|
| Вологість      | %       | 1.0 максимум  | АОАС 931.04                |
| Жир            | %       | 36,0 - 39,0   | АОАС 963.15                |
| В'язкість      | Па с    | 0,500 - 1,500 | ЮССС 2000 (модель Кассона) |
| Межа плинності | Па      | 0,500 - 6,500 | ЮССС 2000 (модель Кассона) |
| Розмір фракцій | Мікрон  | 20 – 25       | Мікрометр                  |

##### МІКРОБІОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                             |       |           |  |
|-----------------------------|-------|-----------|--|
| Мезофільні аеробні бактерії | КУО/г | 10.000    | АОАС 966.23; АОАС 2015.13              |
| Дріжджі та пліснява         | КУО/г | <100      | ISO 21527-2; АОАС 051301; АОАС 2014.05 |
| Ентеробактерії              | КУО/г | <10       | ISO 21528-2; АОАС 2003.01              |
| Коліформні організми        | КУО/г | <10       | ISO 4832; АОАС 998.08                  |
| Кишкова паличка             | КУО/г | <10       | ISO 4832; АОАС 998.08                  |
| Золотистий стафілокок       | КУО/г | <10       | ISO 7932                               |
| Bacillus cereus             | КУО/г | <10       | ISO 7932                               |
| Сальмонела                  | В/П   | Відсутній | АОАС 061203                            |
| Listeria Monocytogenes      | В/П   | Відсутній | АОАС 061506                            |



Офіційний імпортер в Україні: ТОВ «ПРАЙМ ДИСТРИБ'ЮШН»  
Юридична та поштова адреса: 03179, Київ, пр-т Перемоги, буд. 131, оф 3  
Телефон: +38 (044) 333 91 98  
Ел. пошта: info@primedistr.com.ua



## ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ

### Середні значення поживних речовин в 100 г \*

|                     |            |                      |          |
|---------------------|------------|----------------------|----------|
| Калорійність:       | 568,7 ккал | Транс-жирні кислоти: | 0,0 г    |
| Калорійність:       | 2379,4 кДж | Холестерин:          | 14,1 мг  |
| Білок:              | 5,6 г      | Натрій:              | 54,2 мг  |
| Всього вуглеводів:  | 53,7 г     | Калій:               | 305,1 мг |
| з яких цукор: :     | 50,0 г     | Кальцій:             | 157,5 мг |
| у тому числі додані | 44,4 г     | Залізо:              | 0,5 мг   |
| Харчові волокна:    | 2,3 г      | Вітамін А:           | 40,6 мкг |
| Всього жирів:       | 38,1 г     | Вітамін С:           | 1,30 мг  |
| Насичені жири:      | 22,7 г     | Вітамін D:           | 0,07 мкг |

## ДЕКЛАРАЦІЇ ПРО ХАРЧОВУ БЕЗПЕКУ

| АЛЕРГЕНИ:                                    | ПРИСУТНІЙ У ПРОДУКТІ ЯК ІНГРЕДІЄНТ |    | ПРИСУТНІЙ У ПРОДУКЦІЇ, ВИРОБЛЕНОЇ НА ТІЙ САМИЙ |    | ПРИСУТНІЙ НА ВИРОБНИЦТВІ ЗАВОДУ |    |
|--|------------------------------------|----|--|----|---------------------------------|----|
|  | ТАК                                | НІ | ТАК  | НІ | ТАК                             | НІ |
| Злаки, що містять Глютен та продукти з нього |                                    | X  |  | X  | X                               |    |
| Арахіс та продукти з нього                   |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |
| Ракоподібні та продукти з них                |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |
| Риба та продукти з неї                       |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |
| Яйця та продукти з них                       |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |
| Горіхи та продукти з них                     |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |
| Молоко та продукти з нього                   | X                                  |    | X  |    | X                               |    |
| Соеві боби та продукти з них                 | X                                  |    | X  |    | X                               |    |
| Діоксид сірки та сульфіти                    |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |
| Селера та продукти з неї                     |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |
| Гірчиця та продукти з неї                    |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |
| Насіння кунжуту та продукти з нього          |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |
| Молюски та продукти з них                    |                                    | X  |  | X  |                                 | X  |

| ХАРАКТЕРИСТИКА     |             | ОДИНИЦЯ | СПЕЦИФІКАЦІЯ          | МЕТОД                  |
|--------------------|-------------|---------|-----------------------|------------------------|
| Важкі метали       | Миш'як      | проміле | 1.0 макс.             | АОАС 968,15            |
|                    | Ртуть       | проміле | 0,1 макс.             | АОАС 999.11            |
|                    | Свинець     | проміле | 1.0 макс.             | АОАС 999.11            |
|                    | Мідь        | проміле | 50 макс.              | АОАС 999.11            |
|                    | Кадмій      | проміле | 0,8 макс.             | АОАС 999.10            |
| Мікотоксини        | Афлатоксини | ppb     | 10 макс.              | АОАС 994.08            |
| Глютен             |             | проміле | Макс. 20              | Аналіз, схвалений GFCO |
| Сторонні матеріали |             | -       | Відсутній             | АОАС 965.38            |
| Пестициди          |             | -       | Згідно із законами ЄС | GC-MSMS / LCMSMS       |

**Заява про відсутність ГМО:** Продукт виготовлений із сировини, що не містить ГМО. Відповідає регламентів ЄС 1829 та 1830 від 2003 року.



**Офіційний імпортер в Україні:** ТОВ «ПРАЙМ ДИСТРИБ'ЮШН»  
**Юридична та поштова адреса:** 03179, Київ, пр-т Перемоги, буд. 131, оф 3  
**Телефон:** +38 (044) 333 91 98  
**Ел. пошта:** info@primedistr.com.ua



## ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯ

Покладіть потрібну кількість чорного шоколаду в ємність для плавлення. Переконайтеся, що коли чорний шоколад розтопиться, температура буде вище 45°C і нижче 55°C.

Дайте продукту охолонути і викладіть у форму при температурі 28,5 - 29,5°C

## ВИКОРИСТАННЯ

**ЦІЛЬОВЕ ВИКОРИСТАННЯ:** В їжу та як сировина в кондитерській і хлібопекарській промисловості

**НЕЦІЛЬОВЕ ВИКОРИСТАННЯ:** Споживання після закінчення терміну придатності або за неналежних умов зберігання умовах. Це може змінити сенсорні, фізико-хімічні та мікробіологічні властивості.

| ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ДІЄТ | ТАК | НІ |
|--------------------|-----|----|
| Кошерна            | X   |    |
| Вегетаріанська     | X   |    |
| Веганська          |     | X  |

## СПЕЦИФІКАЦІЯ ПАКУВАННЯ

| ФОРМА  | ПАКУВАННЯ ТА МАТЕРІАЛ                     | РОЗМІРИ               | ВАГА ОДИНИЦІ |
|--------|---|-----------------------|--------------|
| калети | ПЕТ Мішок із замком Zip-Lock, 2,5 кг      | 337мм x 270мм x 120мм | 2,534 кг     |
| калети | Гофрований ящик, 4*2,5 кг                 | 398мм x 288мм x 226мм | 10,58 кг     |
| калети | Гофрований ящик + LDPE Мішок синій, 20 кг | 382мм x 278мм x 310мм | 21kg         |

## УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

**ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ:** 18 місяців з дати виготовлення за рекомендованих умов зберігання

**РЕКОМЕНДОВАНІ УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ:** Зберігати в сухому, прохолодному місці при температурі 18 - 20°C та відносній вологості нижче 65%. Тримати подалі від тепла, світла та сильних запахів.

\* Короткочасні коливання температури, наприклад при транспортуванні не впливають на якість продукції і термін придатності.

## ПЕЧАТКИ ТА СЕРТИФІКАТИ

**ПРОДУКТ:** OU Kosher

**СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ:** FSSC 22000, ISO 9001, BASC

| РЕДАКТОР                           | РЕЦЕНЗІЮВАЛИ  | ПОГОДЖЕНО                         |
|------------------------------------|---|-----------------------------------|
| Підрозділ з управління інноваціями | Менеджер з контролю якості<br>Спеціаліст з регуляторних питань<br>Спеціаліст з досліджень та розробок | Директор з досліджень та розвитку |

Calle 13 № 68 -98. PBX: 447 37 00. Факс: 262 58 42. Богота, округ Колумбія - Колумбія.

[www.casaluker.com](http://www.casaluker.com) - [www.lukerchocolate.com](http://www.lukerchocolate.com) - [lukercacao@casaluker.com.co](mailto:lukercacao@casaluker.com.co)



Офіційний імпортер в Україні: ТОВ «ПРАЙМ ДИСТРИБ'ЮШН»  
Юридична та поштова адреса: 03179, Київ, пр-т Перемоги, буд. 131, оф 3  
Телефон: +38 (044) 333 91 98  
Ел. пошта: [info@primedistr.com.ua](mailto:info@primedistr.com.ua)

