


| | | |
|----------------------------------|---------------------|--|
| ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ | КОД: PBOG-DD-FT-118 |  |
| | РЕДАКЦІЯ: 10 | |
| NEVADO 36,5% | ДАТА: ВЕРЕСЕНЬ 2020 | |

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ПРОДУКТУ

| | |
|------------------------------|---|
| Код продукту: | 1000479 |
| Повна назва продукту: | Шоколад білий NEVADO 36,5% |
| Портфоліо: | РЕЦЕПТИ СПАДЩИНИ |
| Опис: | Білий шоколад, виготовлений із какао-бобів Fino de Aroma. Виражені молочні ноти та м'які ноти какао з тонкими квітковими відтінками, характерними для натурального какао-масла. |
| Список інгредієнтів: | Цукор, какао-масло, сухе молоко, емульгатор (соєвий лецитин) та екстракт ванілі. |
| Упаковка: | 10 кг (4 x 2,5 кг), 20 кг. |
| Країна походження: | Колумбія. |

ВЛАСТИВОСТІ ПРОДУКТУ

СЕНСОРНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| ХАРАКТЕРИСТИКА | ОДИНИЦЯ | СПЕЦИФІКАЦІЯ | МЕТОД |
|----------------|---------|----------------|----------------------------|
| Вологість | % | 1.0 максимум | АОАС 931.04 |
| Жир | % | 38,0 - 42,0 | АОАС 963.15 |
| В'язкість | Па с | 0,700 - 1,600 | ЮССС 2000 (модель Кассона) |
| Межа плинності | Па | 4,500 - 10,000 | 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 |
| Vacillus 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: | 578,82 ккал | Транс-жирні кислоти: | 0,0 г |
| Калорійність: | 2421,78 кДж | Холестерин: | 11,14 мг |
| Білок: | 5,44 г | Натрій: | 81,47 мг |
| Всього вуглеводів: | 52,96 г | Калій: | 270,37 мг |
| з яких цукор: : | 52,88 г | Кальцій: | 190,14 мг |
| у тому числі додані | 44,86 г | Залізо: | 0,0 мг |
| Харчові волокна: | 0,0 г | Вітамін А: | 23,38 мкг |
| Всього жирів: | 39,73 г | Вітамін С: | 1,31 мг |
| Насичені жири: | 23,58 г | Вітамін D: | 0,0 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: 14 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 Спеціаліст з регуляторних питань 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 - www.lukerchocolate.com - 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

