


ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ	КОД: PBOG-DD-FT-284	
	РЕДАКЦІЯ: 6	
CUMBRE 58%	ДАТА: СЕРПЕНЬ 2020	

### ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ПРОДУКТУ

<b>Код продукту:</b>	1002149
<b>Повна назва продукту:</b>	Шоколад чорний без цукру CUMBRE 58%
<b>Портфоліо:</b>	БАЛАНС
<b>Опис:</b>	Чорний шоколад, виготовлений з какао-бобів <i>Fino de Aroma</i> . З переважаючими нотами какао, ніжними лимонними та фруктовими нотами, м'якою кислинкою та збалансованою солодкістю
<b>Список інгредієнтів:</b>	Какао терте, мальтитол, какао-масло, соєвий лецитин (емульгатор) та екстракт ванілі.
<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 темного шоколаду, без сторонніх запахів і присмаків	Сенсорний аналіз
Колір	Характерний для темного шоколад	Сенсорний аналіз
Зовнішній вигляд	Тверда маса	Сенсорний аналіз

#### ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКА	ОДИНИЦЯ	СПЕЦИФІКАЦІЯ	МЕТОД
Вологість	%	1.0 максимум	АОАС 931.04
Жир	%	34,0 - 37,5	АОАС 963.15
В'язкість	Па с	1,100 - 1,700	ЮССС 2000 (модель Кассона)
Межа плинності	Па	6,000 - 9,000	ЮССС 2000 (модель Кассона)
Розмір фракцій	Мікрон	20 – 25	Мікрометр

#### МІКРОБІОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКА	ОДИНИЦЯ	СПЕЦИФІКАЦІЯ	МЕТОД
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
<i>Bacillus cereus</i>	КУО/г	<10	ISO 7932
Сальмонела	В/П	Відсутній	АОАС 061203



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:	482,4 ккал	Транс-жирні кислоти:	0,0 г
Калорійність:	2018,4 кДж	Холестерин:	0,0 мг
Білок:	6,0 г	Натрій:	0,5 мг
Всього вуглеводів:	53,1 г	Калій:	372,35 мг
з яких цукор: :	0,0 г	Кальцій:	82,98 мг
у тому числі додані	0,0 г	Залізо:	1,25 мг
Харчові волокна:	7,6 г	Вітамін А:	0,0 мкг
Всього жирів:	36,2 г	Вітамін С:	0,0 мг
Насичені жири:	21,6 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 °С і нижче 55 °С.

Дайте продукту охолонути і викладіть у форму при температурі 29-31 °С

## 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	Х	
Вегетаріанська	Х	
Веганська		Х

## 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:** 24 місяця 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](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)

