


ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ	КОД: PBOG-DD-FT-375	
	РЕДАКЦІЯ: 3	
	ДАТА: ВЕРЕСЕНЬ 2020	
КАКАО ТЕРТЕ		

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ПРОДУКТУ

Код продукту:	1000433
Повна назва продукту:	КАКАО ТЕРТЕ
Портфоліо:	КАКАО ПРОДУКТИ
Опис:	Какао терте, виготовлений зі здорових, очищених, луцених, обсмажених і подрібнених колумбійських какао-бобів <i>Fino de Aroma</i>
Список інгредієнтів:	Какао терте на основі 100% колумбійського какао.
Упаковка:	10 кг (10 x 1,0 кг), 20 кг.
Країна походження:	Колумбія.

ВЛАСТИВОСТІ ПРОДУКТУ

СЕНСОРНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКА	ОДИНИЦЯ	СПЕЦИФІКАЦІЯ	МЕТОД
Вологість	%	1,0 максимум	АОАС 931.04
Жир	%	53,0 мінімум	АОАС 963.15
pH	-	5,5 – 5,9	АОАС 970.21
Зола, нерозчинна в кислоті	%	1,7 максимум	АОАС 975.12 - АОАС 941.12
Гранулометричний аналіз	%	0,5 максимум	ЮССС 13/1970; ISO 13320 - (75 мікрон)

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
<i>Bacillus cereus</i>	КУО/г	<10	ISO 7932
Сальмонела	В/П	Відсутній	АОАС 061203
<i>Listeria Monocytogenes</i>	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:	630,0 ккал	Моно - ненасичені	17,0 г
Калорійність:	2635,92 кДж	Транс-жирні кислоти:	0,0 г
Вологість	1 г	Холестерин:	0,0 мг
Білок:	12,3 г	Натрій:	0,0 мг
Всього вуглеводів:	25,0 г	Калій:	767,6 мг
з яких цукор: :	0,0 г	Кальцій:	171,0 мг
у тому числі додані	0,0 г	Залізо:	2,48 мг
Харчові волокна:	15,7 г	Вітамін А:	0,0 мкг
Всього жирів:	53,0 г	Вітамін С:	0,0 мг
Насичені жири:	32,0 г	Вітамін D:	0,0 мкг

ДЕКЛАРАЦІЇ ПРО ХАРЧОВУ БЕЗПЕКУ

АЛЕРГЕНИ:	ПРИСУТНІЙ У ПРОДУКТІ ЯК ІНГРЕДІЄНТ		ПРИСУТНІЙ У ПРОДУКЦІЇ, ВИРОБЛЕНОЇ НА ТІЙ САМІЙ		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 умов. 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, 1,0 кг	295мм x 190мм x 80мм	1,021 кг
калети	Гофрований ящик, 10*1,0 кг	323мм x 252мм x 256мм	10,68 кг
калети	Гофрований ящик + LDPE Мішок синій, 20 кг	382мм x 278мм x 310мм	21 кг

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: 24 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

