

## Спецификация какао масло:

Категория продукта	Натуральное масло какао	Дезодорированное масло какао
<b>Физические и химические характеристики</b>		
Цвет	Светло-желтоватый	Светло-желтоватый
Вкус	Типичное масло какао	Чистый и мягкий
Влажность (%)	0,3 макс	0,3 макс.
Свободная жирная кислота, как	1,75 макс.	1,75 макс.
Значение йода (Wijs)	32-38	32-38
Значение пероксида	4max	4max
Значение омыления	188-198	188-198
Значение неапонификации (%)	0,6 max	0,5 макс.
Точка плавления (C)	32-36	32-36
Показатель преломления (ND40 C)	1.456-1.459	1.456-1.459
<b>Микробиологические показатели</b>		
МАФАМ, КОЕ в 1 г.	1000 макс.	
БГКП (колиформные) в 1 г:	Не допускается	
Сальмонелла в 25 г:	Не допускается	
Плесень грибы, КОЕ в 1 г.	50 макс.	
<b>Содержание токсичных элементов</b>		
Свинец, мг / кг	1,0 макс.	
Кадмий, мг / кг	0,5 макс.	
Мышьяк, мг / кг	1,0 макс.	
Ртуть, мг / кг	0,1 макс.	
Медь, мг / кг	50,0 макс.	
Цинк, мг / кг	70,0 макс.	
Микотоксины: афлатоксин β1, мг / кг	0,0005 макс	

### Условия хранения:

Какао масло надо хранить в сухом, чистом и хорошо вентилируемом помещении, без постороннего запаха, при температуре  $18^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%.

Какао масло не должен подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

### Срок хранения:

24 месяца с даты изготовления при условии хранения в оригинальной упаковке и при оптимальных условиях хранения.

### Упаковка:

25 кг нетто в картонной бумажной коробке с внутренним вкладышем квадратного основания HDPE. Коробки будут маркированы типом продукта, производственным кодом, весом нетто, датой производства и сроком годности.

Какао масло производится из сырья, не содержащей ГМО, с паровой стерилизацией и обрабатывается в соответствии с правилом производственной практики НАССР.



**25 кг**

[Протокол испытаний](#)

[Скачать](#)



PDF