

Спецификация какао тертое:

Органолептические показатели

Цвет и вкус и аромат	Свойственный обжаренным какао-бобам, из которых получено какао тертое без постороннего привкуса и запаха
Цвет: В расплавленном состоянии В твердом состоянии	Темно-коричневый Темно-коричневый. допускается поседение
Консистенция при температуре: от 16 ° С до 18 ° С 40 ° С	Твердая масса Текучая масса

Физико-химические показатели

Степень измельчения,%	90 мин.
pH	5.0 – 5.9
Содержание остатка на сити с размером 75 мкм,%	1,5 макс.
Содержание свободных жирных кислот при пересчете на масляную кислоту,%	2,0 макс.
Массовая доля влаги,%	2.0 макс.
Массовая доля жира,%	52 мин.
Массовая доля золы, которая не растворяется в 10 % раствор соляной кислоты,%	0,1 макс.
Содержание какао-веллы, %	1,75 макс.

Микробиологические показатели

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.

Содержание токсичных элементов

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 порошок надо хранить в сухом, чистом и хорошо вентилируемом помещении, без постороннего запаха, при температуре 18 ° С ± 5 ° С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Какао порошок 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 тертое производится из сырья, не содержащей ГМО, с паровой стерилизацией и обрабатывается в соответствии с правилом производственной практики HACCP.



25 кг

Протокол испытаний

[Скачать](#)

