

Спецификация какао порошка:

Категория продукта	Натуральный		Алкализированный						
Органолептические показатели	АН-3	АН10-Н5	АН10-Н3	АН-10					
Цвет	Светло-коричневой	Коричневый	Коричневый	Темно-коричневый	Красно-коричневый				
Вкус и аромат	Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов								
Физико-химические показатели									
pH	5.5 – 7,1	7.2 -7,6	7.7 -8,3	8.3 -8,6	8.7 – 9,3				
Массовая доля жира (масла какао), %	10-12								
Массовая доля влаги, %	7,5 макс.	5,5 макс.							
Массовая доля общей золы, %:	6,0 макс.	9,0 макс.							
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %, %	0,2 макс.								
Степень измельчения – остаток после просева на шелковом сите № 38 %	1,5 макс.								
Дисперсность - количество мелких фракций, %	90,0 мин.								
Содержание какао-веллы, %	1,75 макс.								
Массовая доля металломагнитной примеси (частицы не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %	0,0003 макс.								
Микробиологические показатели									
МАФАМ, КОЕ в 1 г.	3000 макс.								
БГКП (coliформные) 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 β_1 , мг / кг	0,0005 макс								

Условия хранения:

Какао порошок 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 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:

Масса нетто 25 кг, 4-х слойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем.

Мешок маркируются типом продукта, номером партии, весом нетто, датой производства и сроком годности.

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



25 кг

Протокол испытаний

[Скачать](#)

