

Спецификация

Название продукта: Какао масло JB080

Производитель: JB Сосоа, Малайзия

| | |
|---|---------------------------------|
| Категория продукта | Какао масло высшего качества |
| Внешний вид и цвет | Светло-желтый или кремовый цвет |
| Код продукта | JB080-DB |
| Физико-химические показатели | |
| Значение йода (Wijs) | 32-38 |
| Температура плавления | 32-36 |
| Значение пероксида | 4 max |
| Значение омыления | 188 -198 |
| Содержание влаги, (%) | 0,3 max |
| Содержание примесей (%) | 1,75 max |
| Коэффициент преломления (ND40C ⁰) | 1.456-1.459 |
| Запах | Типичный какао |
| Вкус | Типичный какао |
| Микробиологические показатели | |
| Общее количество бактерий / г | 1,000/g max |
| Дрожжи / г | 50/g max |
| Плесени/ г | 50/g max |
| Энтеробактерии / 1г | отсутствуют |
| Кишечная палочка /1 г | отсутствуют |
| <i>E. coli</i> /1г | отсутствуют |
| Сальмонелла / 375 г | отсутствуют |

Условия хранения: в помещении без постороннего запаха при температуре 15-20° С, относительной влажности не выше 60%, в оригинальной, плотно закрытой упаковке, не допускать прямого попадания солнечного света

Срок годности: 24 месяца с даты производства в оригинальной упаковке и при оптимальных условиях хранения

Упаковка: 25кг в картонных коробах

ГМО: продукт производится из сырья, не содержащие ГМО

Использование: для применения в продуктах питания

Дата составления спецификации: 13.04.2023