



## Specyfikacja produktu

Nazwa :	Czekolada biała
Produkt :	CHW-O35NACA-D38
Kod celny EU :	1704.9030

## Składniki

cukier; tłuszcz kakaowy; mleko odtłuszczone w proszku; tłuszcz mleczny; emulgator: lecytyny (sojowe); naturalny aromat waniliowy; aromat

Cocoa Horizon Foundation: Składniki kakaowe. Wsparcie dla Cocoa Horizons Foundation w krajach, w których działa program.

## Parametry chemiczne

			Ref: metoda
WILGOTNOŚĆ	maks 1 %		IOCCC1(1952)
OGÓLNA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU	39,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

## Parametry fizyczne

			Ref: metoda
LEPKOŚĆ CAS	450 - 850 mPa.s		IOCCC46(2000) & 10(1973)
GRANICA PLYNNOŚCI	4,00 - 8,00 Pa		IOCCC46(2000) & 10(1973)
Rozdrobnienie: 4-8% cząstek suchej masy beztłuszczowej ma wielkość >30um		IOCCC116(1990)	

## Parametry mikrobiologiczne

			Ref: metoda
CAŁKOWITA LICZBA DROBNOUSTR.	maks 5.000/g		ISO4833
DROŻDŻE	maks 50/g		ISO7954
PLEŚNIE	maks 50/g		ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	maks 10/g		ISO21528-2
COLIFORMS	maks 10/g		ISO4832
ESCHERICHIA COLI	niewykrywalne/g		ISO16649-2
SALMONELLA SPP.	niewykrywalne/25g		ISO6579-1

Barry Callebaut pracuje zgodnie z najnowszymi wersjami standardu ISO dla metod referencyjnych, które znajdują się na stronie internetowej International Standard Organization <http://www.iso.org>.

Stosowane są również alternatywne dla standardu ISO metody po dokonaniu ich walidacji według schematu ISO16140 dokonanej przez międzynarodową, uznaną jednostkę referencyjną (np. AOAC, Microval, AFNOR) i po dokonaniu uzupełniającej walidacji wewnętrznej dla matryc dotyczących kakao i czekolady.

## Długość terminu przydatności do spożycia i rekomendowane warunki przechowywania

12 Miesiąc (e) od daty produkcji

## Wartości odżywcze / 100g

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA	587 kcal	CUKRY (MONO I DISACHARYDY)	49,8 g
ZAWARTOŚĆ OGÓLNA TŁUSZCZU	39,8 g	BŁONNIK POKARMOWY	0,0 g
KWASY TŁUSZCZOWE NASYCONE	24,0 g	ZAWARTOŚĆ OGÓLNA BIAŁKA	6,9 g
WĘGLOWODANY PRZYSWAJALNE	50,0 g	SÓL	0,24 g

RW = referencyjnych wartości spożycia

## Dane legislacyjne, obliczone dla składników podstawowych zgodnie z EU Dyrektywą 2000/36/EC

Sucha masa kakaowa	31,9 %	+/-1,5
Sucha masa mleczna	26,9 %	+/-1,5
Tłuszcz mleczny	8,0 %	+/-0,5

## Rekomendowane warunki przechowywania

Przechowywać produkt w pomieszczeniach czystych, pozbawionych obcych zapachów (wilgotność względna max. 70 %) Temperatura składowania: 12 - 20 °C

## Certyfikacja koszerności

Koszerność : Brak