

Технічна специфікація продукту

КАКАО НІБС**1. ОПИС**

Код: 11034

Опис продукту: обсмажені та подрібнені какао боби.

Придатний для веганів.

Склад: 100 % какао

2. ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Параметри	Значення
Колір	Темно-коричневий
Смак	Типовий для обсмаженого какао
Запах	Типовий для обсмаженого какао

3. ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАКТЕРИСТИКИ

Параметри	Значення
Розмір	0,2 – 1,5 см
Оболонка	Макс. 1,75 %
Вміст жиру	Мін. 48 %
Вологість	Макс. 3 %

4. МІКРОБІОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва	Значення
Аеробні мезофільні	<10000 ufc/g
Дріжджі	<100 ufc/g
Ентеробактерії	<10 ufc/g
Салмонелла	Відсутні в 25 г

5. ЗБЕРІГАННЯ

Зберігати в холодному і сухому місці від 15 до 18 ° С

Захищати від прямого світла та сильних запахів.

6. ПАКУВАННЯ

Маркування: опис продукту, номер партії, вага, кінцевий термін придатності, склад.

7. ЗАСТОСУВАННЯ

Шоколадна промисловість, кондитерські вироби та будь-яке кулінарне застосування.