

NATRA CASAO ·
Спецификация продукта

Какао-масло дезодорированное

Дата: 30.04.20

Физико-химические характеристики

Свободные жирные кислоты (IUPAC 2.201)	1.75 % max
Йодное число (IUPAC 2.205, Wijs)	33 - 42
Точка омыления (IUPAC 2.202)	188 - 198
Индекс рефракции при 40°C (IUPAC 2.102)	1.454 - 1.459
Не омыляемая фракция (IOCCC 102-1988)	0.35 % max
Голубой индекс (IOCCC 108-1988)	0.050 max
Тушение при 270 nm с промывкой NaOH 0,1 N (IOCCC 8e/1973)	0.14 max
Пероксидное число (IUPAC 2.501)	4.0 max

Микробиологические характеристики

Мезофильные аэробные микроорганизмы / гр (IOCCC 118-1990)	1,000 fcu max
Плесень и грибки / гр (IOCCC 118-1990)	50 fcu max
Энтеробактерии /гр (IOCCC 118-1990)	Absence
Сальмонелла в 250гр (OICCC 118-1990)	Absence

Органолептические характеристики

Внешний вид:	Типичный желтый цвет
Запах:	В зависимости от степени дезодорирования
Текстура:	Типичная
Вкус:	Типичная, без посторонних примесей

Сроки и условия хранения

Срок годности:

В жидком виде: 4 месяца с даты производства.

В твердом виде: 24 месяца с даты производства

Условия хранения:

В жидком виде: В баках при температуре 40 - 45°C при медленном и постоянном перемешивании.

В твердом виде: В складе с постоянной температурой 18°C и относительной влажностью 60%.

В любом виде хранить без посторонних запахов.

Упаковка

Вид упаковки:

В жидком виде: ёмкости из нержавеющей стали

Твердый вид: Блоки по 25кг в полиэтиленовых пакетах и картонных коробах