

П/Р 26003962503948 ПАТ "ГУМБ" М.КИЇВ МФО 334851 КРД ЕДРПОУ 32140004 ІПН 321400004630

Свідотство про якість/Декларація виробника

1. Загальні характеристики

Продукт:	Кондитерська маса «Краплі чорні»	7164_3462	- номер партії
Дата виготовлення:	29.01.2021 17:15		
Склад:	цукор, жир рослинний (олія пальмоядрова повн гідрогенізована), какао-порошок зі зниженим вмістом жиру 10-12%, емульгатор (соевий лецитин), ароматизатор «Шоколад», сіль кухонна. Може містити сліди молочних продуктів, горіхів, арахісу, глютену.		

2. Органолептичні показники

Показник	Характеристика	Метод контролювання
Смак та запах	Характерний для даного виду продукту	ДСТУ 4683
Колір в розплавленому стані	Відповідає	ДСТУ 4683
Консистенція за температури 16-18 С	Тверда	ДСТУ 4683
Консистенція за температури 40С	Текуча	ДСТУ 4683

3. Фізико-хімічні показники

Показник	Значення	Метод контролювання
Масова частка вологи, %	,86	ДСТУ 4910
Масова частка жиру, %	34,27	ДСТУ 5060
Масова частка загального цукру в перерахунку на сахарозу, %	55,23	ДСТУ 5059

4. Фізичні показники

Показник	Значення	Метод контролювання
Ступінь подрібнення%, мкм	Не менше 95; не більше 30	ДСТУ 5076
В'язкість по Кассону(40 С), Па*с	2,08	Rheometer RM200/Lamy Rheology
Текучість по Кассону(40 С), Па	1,59	Rheometer RM200/Lamy Rheology

5. Упаковка, зберігання, строк зберігання, об'єм партії

Маса нетто пакувальної одиниці, кг	18
Гарантійний строк зберігання	12 місяців при t (18±5) С і відносній вологості повітря не більше 75%
Об'єм партії	

3. Висновок: відповідає ТУ У 15.8-20205603-010-2002

Інженер-лаборант:

Трофімова В.Ю.

Кириченко В.М.

Коваленко С.О.

Дата: 03.02.2021 08:35



Свідотство про якість видано випробувальною лабораторією ТОВ "Малбі Фудс", свідотство про технічну компетентність №ПЧ 06-2/30-2017 видано 21.08.2017 ДП "Дніпростандартметрологія" 49010, м. Дніпро, вул. Марії Кюрі, 5, тел. 056 794-55-05, тел. 056 794-65-05

Рішення про державну реєстрацію потужностей № г-UA-04-23-178.  
Протоколи випробувань №413, 414, 415 від 06.04.2018,  
№87/ №,87/3 від 10.04.2018

