

Общество с ограниченной ответственностью
«Компания Тандемия»
Сырье и ингредиенты для пищевой промышленности.

119633, Россия, Москва, ул. Новоорловская, 8 корпус 2, +7(495)532-54-42,
e-mail: Tandemiya@gmail.com, www.Tandemiya.ru.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Какао-порошок алкализованный GP-250-11 («Favorich»)

Органолептические свойства:

Вкус – соответствующий данному продукту.
Запах – соответствующий данному продукту.
Цвет – коричневый, равномерный по всей массе.

Физико-химические показатели:

Жирность	%	10-12
pH		6,8 – 7,2
Влажность	max.	5,0 %
Степень измельчения	min.	99,7 %
Содержание шелухи	max.	1,75

Микробиологические характеристики:

Кол-во микроорганизмов/гр.	max.	5.000
Колиформы в 1 г.:		отсутствуют
Е.Колли:		отсутствуют
Сальмонеллы;		отсутствуют
Дрожжи и плесень / гр.	max.	50

Хранение:

Продукт необходимо хранить в чистых, сухих, без посторонних запахов помещениях, защищенных от попадания солнечных лучей.

Относительная влажность воздуха в месте хранения не должна превышать 65%, а температура + 15-25С.

Срок хранения составляет 24 месяца от даты изготовления.

Упаковка: многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.

Производитель: Guan Ghong Cocoa Manufacturer SDH BHD, Малайзия