

## Спецификация

Название продукта: Какао-порошок JB100

Производитель: JB Сосоа, Малайзия

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Категория продукта | натуральный порошок |
| Внешний вид и цвет | светло-коричневый   |
| Код продукта       | JB100-11            |

| Физико-химические и органолептические показатели |                |
|--|----------------|
| рН   | 6.0            |
| Содержание жира, (%)                             | 10-12          |
| Степень измельчения, (%)                         | 99.50 - 100    |
| Содержание влаги, (%)                            | 5 max          |
| Содержание примесей, (%)                         | 1,75 max       |
| Запах  | типичный какао |
| Вкус   | типичный какао |

| Микробиологические показатели      |             |
|------------------------------------|-------------|
| Общее количество бактерий, КОЕ / г | 5000 max    |
| Дрожжи, КОЕ / г                    | 50 max      |
| Плесени, КОЕ / г                   | 50 max      |
| Энтеробактерии, КОЕ / г            | отсутствуют |
| Колиформ, КОЕ / г                  | отсутствуют |
| <i>E.coli</i> , КОЕ / г            | отсутствуют |
| Сальмонелла / 375 г                | отсутствуют |

**Условия хранения:** в помещении без постороннего запаха при температуре 15-20°C, относительной влажности не выше 60%, в оригинальной, плотно закрытой

упаковке, не допускать прямого попадания солнечного света

**Срок годности:** 30 месяцев с даты производства в оригинальной упаковке и при оптимальных условиях хранения

**Упаковка:** 25 кг в многослойных бумажных мешках

**ГМО:** продукт производится из сырья, не содержащего ГМО

**Использование:** для применения в продуктах питания

Дата составления спецификации: 13.04.2023