

Спецификация

Название продукта: Какао-порошок JB900

Производитель: JB Сосоа, Малайзия

Категория продукта	алкализированный
Внешний вид и цвет	порошок черный
Код продукта	JB900-11

Физико-химические показатели	
рН	7.7-9.3
Содержание жира, (%)	10-12
Степень измельчения, (% <75µm)	99.50 min
Содержание влаги, (%)	5 max
Содержание примесей, (%)	1,75 max
Запах	типичный какао
Вкус	выраженный какао

Микробиологические показатели	
Общее количество бактерий / г	5,000/ g max
Дрожжи / г	50/ g max
Плесени / г	50/ g max
Энтеробактерии / г	отсутствуют
Кишечная палочка / г	отсутствуют
<i>E.coli</i> / г	отсутствуют
Сальмонелла / 375 г	отсутствуют
Активность липазы	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: 24 месяца 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