

Спецификация

Название продукта: Какао масло JB100

Производитель: JB Сосоа, Малайзия

Категория продукта	Какао масло высшего качества
Внешний вид и цвет	Желтоватый цвет
Код продукта	JB100-PPP
Физико-химические показатели	
Значение йода (Wijs)	32-38
Температура плавления	32-36
Значение пероксида	4 max
Значение омыления	188 -198
Содержание влаги, (%)	0,3 max
Содержание примесей (%)	1,75 max
Коэффициент преломления (ND40C ⁰)	1.456-1.459
Запах	Типичный какао
Вкус	Типичный какао
Микробиологические показатели	
Общее количество бактерий / г	1,000/g max
Дрожжи / г	50/g max
Плесени/ г	50/g max
Энтеробактерии / 1г	отсутствуют
Кишечная палочка /1 г	отсутствуют
<i>E. coli</i> /1г	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: 24 месяца с даты производства в оригинальной упаковке и при оптимальных условиях хранения

Упаковка: 25кг в картонных коробах

ГМО: продукт производится из сырья, не содержащие ГМО

Использование: для применения в продуктах питания

Дата составления спецификации: 13.04.2023