

## Спецификация

Название продукта: Какао масло JB075-DB

Производитель: JB Сосоа, Малайзия

Категория продукта	Какао масло высшего качества
Внешний вид и цвет	Желтоватый цвет
Код продукта	JB075-DB
<b>Физико-химические показатели</b>	
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 <sup>0</sup> )	1.456-1.459
Запах	Типичный какао
Вкус	Типичный какао
<b>Микробиологические показатели</b>	
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