

## Спецификация

Название продукта: Какао-порошок JB300

Производитель: JB Сосоа, Малайзия

Категория продукта	алкализированный
Внешний вид и цвет	порошок красновато-коричневый
Код продукта	JB300-11

Физико-химические показатели	
рН	7.0-7.4
Содержание жира, (%)	10-12
Степень измельчения, (% <75µm)	99.50 min
Содержание влаги, (%)	5.0 max
Содержание примесей, (%)	1,75 max
Цвет	Красновато-коричневый
Вкус	Приятный вкус 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: 05.06.2023