

СПЕЦИФИКАЦИЯ**Натуральное масло какао Dutch PPP арт. 4602**

Физико-химические параметры	Показатель	Метод тестирования
Влажность	макс 0,1 %	IOCCC 105-1952
Свободные жирные кислоты	макс. 1,75 %	ISO 660-1986
Блю вейлю	макс. 0,05	IOCCC 108-1993
Йодное число	макс. 33,0 – 42,0 g/hg	ISO 3961-1989
Перекисное число	макс. 3,0	ISO 3960-1977
Угасание 270 nm (обработка щёлочью)	макс. 0,14	IOCCC 8-1973
Показатель преломления (40 °C)	1.456 - 1.459	ISO 6320-1985
Число омыления	188 – 198 мг КОН/г	ISO 3657-1988
Неомыляемое вещество	макс. 0.35 %	IOCCC 102-1977

Микробиологические показатели	Показатель	Метод тестирования
КМАФАнМ	макс. 5000 КОЕ/г	IOCCC 118/2-1990
Плесени и дрожжи	макс 50 КОЕ/г	IOCCC 118/7-1990
Энтеробактерии	Не допускаются в 1 гр.	IOCCC 118/5-1990
E.Coli	Не допускаются в 1 гр.	IOCCC 118/4/1990
Сальмонеллы	Не допускаются в 100 гр.	IOCCC 118/8-1990

Условия хранения

Срок годности при температуре от 40 до 60 °C:	1 месяц
Срок годности при температуре от 15 до 20 °C:	12 месяцев
Относительная влажность:	Максимум 65%
Хранить в сухом прохладном месте без посторонних запахов	

Описание упаковки

Упаковка:	Короб 25 кг
В жидком состоянии:	Изолированный балк-контейнер для пищевых грузов
Короба 25 кг:	Голубые полиэтиленовые пакеты 390(+140) x 790mm 50µm Белые крафт пакеты 140g – E & B голф 115 g - целлюлозно-макулатурная бумага 125 g Коробки: 380 x 266 x 273 – 3 mm

Данная спецификация соответствует показателям образцов взятых из партий на складе или в момент отгрузки. Продукт соответствует существующему законодательству Евросоюза и Голландии.