

СПЕЦИФИКАЦИЯ**ТЕРТОЕ КАКАО DUTCHCOCOA**

Вкус:	ярко - выраженный, без постороннего привкуса.
Запах	яркий аромат какао, без постороннего запаха.
Цвет	коричневый, равномерный по всей массе
Содержание сухого жира, % min	53
pH, %	5,5-6,0
Влажность, %, max	2,0
Остаток на сыром сите, %, max	1.5
КМАФАнМ, КОЕ/г, max	5000
Энтеробактерии / гр, max	1
Сальмонеллы / гр, max:	Не допускаются в 100 гр.
Дрожжи и плесень / гр, max	50
Хранение	Продукт необходимо хранить в чистых, сухих, без посторонних запахов помещениях, защищенных от непосредственного попадания солнечных лучей. Относительная влажность воздуха на складах не должна превышать 65%, а температура от +12 до +20С. Срок хранения составляет 24 месяца от даты изготовления.
Упаковка	Картонный короб с полиэтиленовым вкладышем 25 кг. Коробки запаллетированы и помещены на деревянные паллеты.
Производитель	Амстердам, Голландия из какао-бобов Ганна