

СПЕЦИФИКАЦИЯ

DUTCHCOCOA 4120

10/12 алкализированный какао-порошок

Вкус:	ярко - выраженный, без постороннего привкуса.	
Запах	яркий аромат какао, без постороннего запаха.	
Цвет	коричневый, равномерный по всей массе	
Жирность, %	10-12	IOCCC14 (1972)
pH, %	7.0 – 7.6	IOCCC15 (1972)
Влажность, %, max	4,5	IOCCC1 (1952)
Дисперсность, %, min	99,8 % 75 мм, 200сито	
Содержание Веллы, %	0.0	
Кол-во микроорганизмов / гр, max	5000	ISO4833
Колиформы / гр, max	Отсутствуют	ISO4832
Энтеробактерии / гр, max	Отсутствуют	ISO21528-2
Е.Колли / гр, max	Отсутствуют	ISO7251
Сальмонеллы / гр, max:	Отсутствуют	ISO6579
Дрожжи и плесень / гр, max	50	ISO7954
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	мешки по 25 кг	
Производитель	Амстердам, Голландия из какао-бобов Ганна	