

**СПЕЦИФИКАЦИЯ****DUTCHCOCOA 4441 (RED)****10/12 алкализированный какао-порошок**

<b>Вкус:</b>	ярко - выраженный, без постороннего привкуса.	
<b>Запах</b>	яркий аромат какао, без постороннего запаха.	
<b>Цвет</b>	коричневый, равномерный по всей массе	
<b>Жирность, %</b>	10-12	IOCCC14 (1972)
<b>pH, %</b>	7.8 – 8.1	IOCCC15 (1972)
<b>Влажность, %, max</b>	4,5	IOCCC1 (1952)
<b>Дисперсность, %, min</b>	99,8 % 75 мм, 200сито	
<b>Содержание Веллы, %</b>	0.0	
<b>Кол-во микроорганизмов / гр, max</b>	5000	ISO4833
<b>Колиформы / гр, max</b>	Отсутствуют	ISO4832
<b>Энтеробактерии / гр, max</b>	Отсутствуют	ISO21528-2
<b>Е.Колли / гр, max</b>	Отсутствуют	ISO7251
<b>Сальмонеллы / гр, max:</b>	Отсутствуют	ISO6579
<b>Дрожжи и плесень / гр, max</b>	50	ISO7954
<b>Хранение</b>	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.	
<b>Упаковка</b>	мешки по 25 кг	
<b>Производитель</b>	Амстердам, Голландия из какао-бобов Ганна	