

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ТЕРТОЕ КАКАО ICC

Происхождение:	Кот-Д'Ивуар
Наименование продукта:	Какао-масса
Состав:	Какао-тёртое неалкализованное
Тип продукта:	Пищевой полуфабрикат
Процесс получения:	Натуральное
Производитель:	IVOIRE COMPAGNIE DE CACAO S.A.

Фасовка

1. **Вид упаковки:** Коробка по 25 кг
2. **Упаковка:** Картонный короб с полиэтиленовым вкладышем.
3. **Паллетирование:** коробки запаллетированы и помещены на деревянные паллеты.

Физико-химические характеристики

1. Содержание свободных жирных кислот: 2% максимум
2. Содержание влаги: 1,79% максимум
3. Содержание жира: 53% минимум
4. Растительные жиры, кроме масла какао: 0%
5. Дисперсность: 1% максимум (величина сита 75 мкн)
6. Кислотность, РН: от 5 до 5,9
7. Содержание какаовеллы: 2% максимум

Микробиологические показатели

1. Мезофильная флора: всего: 5000 КОЕ/г максимум
2. Дрожжи: 50 КОЕ/г максимум
3. Плесень: 50 КОЕ/г максимум
4. Стафилококки: 10 КОЕ/г максимум
5. Энтеробактерии: отсутствует/г
6. Сальмонелла: отсутствует/25 г
7. Кишечная палочка: отсутствует/г
8. Афлатоксин В1: отсутствует/г

Колориметрические, органолептические и физические характеристики

1. Цвет: тёмно-коричневый
2. Аромат: натурального какао без посторонних примесей
3. Консистенция: твердая - до температуры в 20° Цельсия
жидкая при температуре от 45° Цельсия

Условия хранения

1. Хранить при температуре до 30° Цельсия вдали от источников тепла
2. Оптимальный срок годности: 2 (два) года с даты производства.