

Какао-порошок Cargill алкализированный DB82

Алкализированный какао-порошок от ведущего мирового производителя какао-продуктов компании Cargill (Нидерланды).

Форма выпуска

Сыпучая, порошок.

Область применения

В кондитерской промышленности для изготовления тортов, пирожных, бисквитов, печенья. Для изготовления шоколадной пасты.

Состав

Какао-порошок алкализированный.

Органолептические показатели

Внешний вид	Мелкодисперсный, сыпучий порошок.
Цвет	Интенсивно темно-коричневый.
Вкус и запах	Свойственный данному виду какао-порошка, без постороннего запаха и привкуса.

Физико-химические показатели

Массовая доля жира, %	10-12
Влажность, %, не более	5
Показатель кислотности, ед. рН	8,5-8,9
Массовая доля золы, %, не более	16
Дисперсность, 75 мкм	99,5
Содержание шелухи, %, не более	1,75

Пищевая ценность на 100 г

Питательное вещество	Величина	Ед. изм.
кДж	1246	кДж/100г
Ккал	299	ккал/100г
Жиры	10,5	%
Насыщенный жир	6,4	%
Мононенасыщенный жир	3,7	%
Полиненасыщенный жир	0,4	%
Белки	23,5	%
Сахар	0,4	%
Крахмал	8,1	%
Всего углеводы	8,5	%
Нерастворимое диетическое волокно	26,8	%
Растворимое диетическое волокно	4,4	%
Органические кислоты	3,5	%
Теобромин	2,3	%
Кофеин	0,2	%
Влажность	4,5	%
Зольность	14,5	%

Микробиологические показатели

	Макс.	Ед. изм.	Метод
КМАФАнМ	5000	КОЕ/г	ICA 39, 1990, №2
Плесени	50	КОЕ/г	ICA 39, 1990, №7
Дрожжи	50	КОЕ/г	ICA 39, 1990, №7
Энтеробактерии	отсутствует	КОЕ/г	Внутр. метод ВАС04
Сальмонелла	отсутствует	в 750 г	ICA 39, 1990, №8

Срок годности и условия хранения

Срок хранения	36	месяцев
Относительная влажность	макс. 50	%
Температура хранения	18-22	°С
Температура транспортировки	макс. 25	°С

Упаковка

Упаковка	Крафт-мешок
Вес нетто	25 кг

Соответствие требованиям

Кошерность	
Халяльность	
Вегетарианство	
Лактовегетарианство	

Продукт не содержит генно-модифицированных ингредиентов.

Содержит аллергены

Соевые бобы и продукты их переработки

Производитель

Cargill Cocoa and Chocolate