

## Масло какао Cargill PPP

Масло какао от ведущего мирового производителя какао-продуктов, компании Cargill. Продукт стабильно высокого качества, прекрасная альтернатива существующим на рынке аналогам.

### Внешний вид

Твердый (при условии температуры внешней среды <35°C); Жидкий (при >35°C).

### Цвет

Желтоватый,  
Мутный (твердый),  
Прозрачный (жидкий).

### Вкус/запах

Типичный, без постороннего привкуса.

### Спецификация

Свободные жирные кислоты (как олеиновая)	0,5-1,75 %
Влажность (по Фишеру), макс	0,1%
Йодное число (по Вийсу), гI2/100г	33-42
Голубое число	0,05
Неомыляемые включения, макс.	0,35%
Число омыления, мг КОН/г	188-198

### Пищевая ценность на 100 г

	Норма	Ед.изм.
Энергетическая ценность	899	Ккал
Энергетическая ценность	3785	кДж
Общее содержание жиров	99,9	%
Насыщенные жиры	60,4	%
Мононенасыщенные жиры	35,5	%
Полиненасыщенные жиры	4	%
Общее содержание углеводов	0	%
Сахара	0	%
Нерастворимые пищевые волокна	0	%
Растворимые пищевые волокна	0	%
Крахмалы	0	%
Органические кислоты	0	%
Протеин	0	%
Соль	0	%
Влажность	0	%
Зольность	0	%
К (Калий)	0	мг/100г
Na (Натрий)	0	мг/100г
Ca (Кальций)	0	мг/100г
Mg (Магний)	0	мг/100г
Fe (Железо)	0	мг/100г

### Описание продукта

Описание продукта	Какао- масло
Обработка	Полностью деодорированный
Страны происхождения	Нидерланды Франция

### Микробиологические показатели

	Макс.	Ед.изм	Метод
КМАФАнМ, макс	1000	КОЕ/г	ICA 39, 1990 no.2
Плесени, макс	50	КОЕ/г	ICA 39, 1990 no.7
Дрожжи, макс	50	КОЕ/г	ICA 39, 1990 no.7
Энтеробактерии	отсутствует		Внутр метод ВАС04
Сальмонелла	отсутствует		ISO-6579/PCR/ICA39
Е-Коли	отсутствует		Внутр метод ВАС04
Активность липазы	отсутствует		
Активность протеазы	отсутствует		

### Срок годности и условия хранения

Срок годности жидкой формы	4 недели
Срок годности твердой формы	18 месяца
Температура хранения жидкой формы	50 °С
Температур хранения твердой формы	10-25 °С
Температура транспортировки	
- жидкой формы	50-80°С
- твердой формы	Макс. 25°С

### Жирно-кислотный состав (метод NEN 6302:1980)

С 12:0	0,05, г/100 г жира
С 14:0	0,1, г/100 г жира
С 16:0	26, г/100 г жира
С 18:0	35, г/100 г жира
С 18:1 итого	35, г/100 г жира
С 18:2 итого	3, г/100 г жира
С 18:3 итого	0,15, г/100 г жира
С 20:0	1, г/100 г жира

### Содержит аллергены

Какао
-------

### Производитель

Cargill Cocoa and Chocolate