

Спецификация продукта



ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ

COCOA POWDER RS75

КАКАО-ПОРОШОК

изготовлено по СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ

Произведено	Cargill B.V., Нидерланды.
Состав	Какао-порошок алкализованный и стандартизированный.
Описание	Какао-порошок прошедший алкализацию, имеющий темно-красный цвет, произведенный в Нидерландах из какао Берега Слоновой Кости.
Рекомендуемые дозировки, %	Согласно рецептуре
Область применения	COCOA POWDER RS75 применяется при производстве следующей продукции: <ul style="list-style-type: none">➤ Начинки;➤ Шоколадные пасты;➤ Молочная продукция;➤ Шоколад и глазури;➤ Кондитерские мучные изделия.
Преимущества	COCOA POWDER RS75 <ul style="list-style-type: none">✓ Стабильный насыщенный цвет;✓ Стабильные физико-химические показатели;✓ Степень измельчения 99.5%;✓ Пролонгированный срок хранения.

«ЕВРОСНАБ» - ТЕХНОЛОГИИ И СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



Представительство в
России
ЕВРОСНАБ, Россия, г.Москва,
109052, Автомобильный
проезд, 10
Тел.: +7 495 988 73 73
Факс: +7 495 507 14 62
E-mail: info@eurossnab.com
Web: www.eurossnab.com

Представительство в
Казахстане
ЕВРОСНАБ, Казахстан, г.Алматы,
050000, ул.Аль-Фараби, 7
БЦ Нурлы-Тау 4А, офис 39
Тел.: +7 727 311 06 84
Факс: +7 727 311 06 39
E-mail: info_kz@eurossnab.com
Web: www.eurossnab.com

Представительство в
Узбекистане
ЕВРОСНАБ, Узбекистан, г.Ташкент,
100005, ул.Фаргона Юли, 23/31
Тел.: + 998 71 299 86 96
Тел.: + 998 71 299 86 97
Факс: + 998 71 299 86 98
E-mail: info_uz@eurossnab.com
Web: www.eurossnab.com

Спецификация продукта



ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ

COCOA POWDER RS75

КАКАО-ПОРОШОК

изготовлено по СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ

Технологическая инструкция

Основные этапы производства изделий с применением **COCOA POWDER RS75** соответствуют общепринятым технологическим схемам и процессам. Для равномерного распределения в пищевых продуктах **COCOA POWDER RS75** вносят:

- При производстве шоколада, глазури, паст и начинок, вносится на этапе внесения сыпучих компонентов, после введения жировой/водной фазы;
- При производстве печенья какао-порошок вносят в эмульсию вместе с мукой;

Органолептические показатели

Внешний вид	Порошок
Цвет	Бурий, темно-коричневого цвета
Вкус и запах	Характерный для какао, не ароматизирован

Физико-химические показатели:

Влага, %	5
Уровень pH	7.5
Зольность, %	14
Размер частиц, мкм	75
Содержание какаовеллы, макс %	1,75

Хранение

Хранить в закрытой оригинальной упаковке при температуре от 10°C до 25°C, при относительной влажности воздуха не более 50%. При соблюдении условий хранения срок годности 3 года.

Упаковка

Продукт поставляется в бумажных мешках с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.

«ЕВРОСНАБ» - ТЕХНОЛОГИИ И СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



ЕВРОСНАБ

Представительство в
России
ЕВРОСНАБ, Россия, г.Москва,
109052, Автомобильный
проезд, 10
Тел.: +7 495 988 73 73
Факс: +7 495 507 14 62
E-mail: info@eurosnab.com
Web: www.eurosnab.com

Представительство в
Казахстане
ЕВРОСНАБ, Казахстан, г.Алматы,
050000, ул.Аль-Фараби, 7
БЦ Нурлы-Тау 4А, офис 39
Тел.: +7 727 311 06 84
Факс: +7 727 311 06 39
E-mail: info_kz@eurosnab.com
Web: www.eurosnab.com

Представительство в
Узбекистане
ЕВРОСНАБ, Узбекистан, г.Ташкент,
100005, ул.Фаргона Юли, 23/31
Тел.: +998 71 299 86 96
Тел.: +998 71 299 86 97
Факс: +998 71 299 86 98
E-mail: info_uz@eurosnab.com
Web: www.eurosnab.com