

Спецификация продукта



ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ

КАКАО-ПОРОШОК NE

КАКАО-ПОРОШОК

изготовлено по СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ

Произведено	Cargill B.V., Нидерланды.
Состав	Какао-порошок натуральный.
Описание	Натуральный какао-порошок NE обладает потрясающим шоколадным ароматом и благородным светло-коричневым цветом присущим какао-порошкам высочайшего качества.
Рекомендуемые дозировки, %	Согласно рецептуре
Область применения	КАКАО-ПОРОШОК NE применяется при производстве следующей продукции: <ul style="list-style-type: none">➤ Начинки;➤ Шоколадные пасты;➤ Молочная продукция;➤ Шоколад и глазури;➤ Кондитерские мучные изделия.
Преимущества	КАКАО-ПОРОШОК NE <ul style="list-style-type: none">✓ Насыщенный и полный аромат какао;✓ Стабильные физико-химические показатели;✓ Степень измельчения 99.5%;✓ Срок хранения 3 года.

«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@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

Спецификация продукта



ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ

КАКАО-ПОРОШОК NE

КАКАО-ПОРОШОК

изготовлено по СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ

Технологическая инструкция

Основные этапы производства изделий с применением **КАКАО-ПОРОШКА NE** соответствуют общепринятым технологическим схемам и процессам. Для равномерного распределения в пищевых продуктах **КАКАО-ПОРОШОК NE** вносят:

- При производстве шоколада, глазурей, 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	Светло-коричневый
Вкус и запах	Шоколада и какао бобов

Физико-химические показатели:

Влага, %	4,5
Уровень pH	6
Зольность, %	7,5
Размер частиц, мкм	75
Содержание какаоветлы, макс %	1,75

Хранение

Срок годности упакованного продукта: 36 месяцев. Хранить в закрытой оригинальной упаковке при температуре от 10°C до 25°C, при относительной влажности воздуха не более 50%.

Упаковка

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

«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@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