Спецификация продукта



ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ

10-12% NA55

КАКАО ПОРОШОК НАТУРАЛЬНЫЙ

изготовлено по СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ

Произведено Cargill B.V Cargill Cocoa & Chocolate.

Состав Натуральный какао порошок

Описание Тонкоизмельченный какао-порошок светло-коричневого цвета, с

пониженным содержанием жира (10-12%)

Рекомендуемые дозировки, %*

Согласно рецептуре

* Дозировки могут изменяться в зависимости от способа производства и вкусовых предпочтений производителя

Область применения

10-12% NA55 применяется при производстве следующей продукции:

- Шоколад, шоколадные массы и глазури;
- Шоколадные сиропы
- > Пасты и спреды
- Молочные напитки
- Конфеты и конфетные массы
- Мучные кондитерские изделия
- Восточные сладости
- Мороженое
- Десерты

Преимущества

- ✓ 10-12% NA55 производится из элитных сортов какао-бобов, культивируемых в наиболее благоприятных климатических условиях Берега Слоновой Кости.
- ✓ **Натуральный какао-порошок** характеризуется максимально чистым шоколадным вкусом и ароматом, бобы проходят специальный отбор по различным показателям (сенсорика, газохроматография, спектрометрия)
- ✓ Фабрики по переработке находятся в непосредственной близости с плантациями, что позволяет эффективно перерабатывать бобы, производственная площадка оснащена высокотехнологичным оборудованием и исследовательской лабораторией.
- ✓ Специальное подразделение **Gerkens Cocoa Engineers** гарантирует получение продукта стандартно высокого качества.

«ЕВРОСНАБ» - ТЕХНОЛОГИИ И СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



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

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 Представительство в Узбекистане

Узбекистане ЕВРОСНАБ, Узбекистан, г.Ташкент, 100005, ул.Фаргона Йули, 23/31 Тел.: + 998 71 299 86 96 Тел.: + 998 71 299 86 97 Факс: + 998 71 299 86 98 Е-mail: info_uz@eurosnab.com

Спецификация продукта



ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ

10-12% NA55

КАКАО ПОРОШОК НАТУРАЛЬНЫЙ

изготовлено по СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ

Технологическая инструкция

Основные этапы производства изделий с применением **10-12% NA55** соответствуют общепринятым технологическим схемам и процессам. Для равномерного распределения в пищевых продуктах **10-12% NA55** вносят:

- При производстве шоколадных изделий и глазурей на начальном этапе смешивания компонентов шоколадной массы;
- При производстве кондитерских и хлебобулочных изделий смешивается с мукой и вносится на заключительном этапе;
- При производстве мороженого смешивается с сахаром и вносится во время варки смеси;
- При приготовлении десертов смешивается с рецептурным сахаром и вносится в основную массу, далее по технологическому процессу.

Органолептические показатели

Внешний вид	Тонкоизмельчённый порошок	
Цвет	Светло-коричневого цвета	
Вкус и запах	Характерные для какао продуктов	

Физико-химические показатели

Массовая доля жира, %	10,0-12,0
Содержание оболочки, %	1,75
Дисперсность, %, не менее (сито с диам. отв. 75 микрон)	99,5
pH	6
Зольность, %	7,5
Влажность, %, не более	4,5

Хранение

10-12% NA55 следует хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75% в течение 36 месяцев

Упаковка

Формат Бумажные мешки с полиэтиленовыми вкладышами массой нетто 25 кг.

«ЕВРОСНАБ» - ТЕХНОЛОГИИ И СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



Представительство в России

ЕВРОСНАБ, Россия, г.Москва, 109052, Автомобильный проезд, 10

Ten.: +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

Представительство в Узбекистане

Узбекистане ЕВРОСНАБ, Узбекистан, г.Ташкент, 100005, уп.Фаргона Йули, 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