
	Product Technical Specification	
	Cocoa Butter	

Продукция, производимая кооперативом **COAGRICSAL**, контролируется и проверяется в процессе производства, чтобы гарантировать соблюдение надлежащих производственных практики и соответствующих санитарных условий в соответствии с требованиями, установленными Secretaria de Salud Publica de Honduras.

ОПИСАНИЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ

Светло-желтое твердое или жидкое (при температуре выше 33°C) масло какао. Имеет вкус шоколада без сахара, без горчинки. Изготовлено из 100% высококачественных какао-бобов, тщательно отобранных, обжаренных и очищенных. Не содержит щелочных веществ или других добавок.

Тарифная классификация: КАКАО МАСЛО

I. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет	Светло-желтый
Вкус	Характерный для шоколада
Аромат	Характерный для шоколада
Текстура	Твердая (Жидкая)

II. ФИЗИЧЕСКИЕ и ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

pH	5,5 – 5,9
Температура плавления	33°C
Процентная кислотность	< 1,75%

III. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ

Для промышленных целей, пригодное для потребления человеком.

Подходит для производства шоколада, глазури и кувертюры.

IV. УПАКОВКА

Короб: 20,00 кг нетто 20,66 кг брутто	Первичная: нетоксичный полиэтиленовый пакет низкой плотности. Вторичная: гофрированный картонный короб.
--	--

V. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт следует хранить при температуре окружающей среды 18–22°C и относительной влажности <50 %.

Хранить в сухом месте с хорошей циркуляцией воздуха. Место хранения должно быть свободным от вредителей и сильных или неприятных запахов, защищенным от прямых солнечных лучей.

VI. СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства при надлежащих условиях хранения.