
 coagricsal Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada	Product Technical Specification	 XOL <small>COCAO PASTA NACIONAL DE HONDURAS</small>
	Cocoa Liquor	

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

ОПИСАНИЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ

Коричневая и твердая паста какао, полученная из какао-бобов (обжаренных и очищенных от шелухи с влажностью ниже 2%), обработанных с помощью системы измельчения (ножи и шариковая мельница) при высокой температуре, не превышающей 60°C, а затем хранящаяся в резервуаре. Изготовлена из 100% какао бобов высшего качества, тщательно отобранных, обжаренных и очищенных. Не содержит щелочных веществ или других добавок.

Тарифная классификация: КАКАО ПАСТА

I. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет	Темно-коричневый
Вкус	Характерный для какао
Аромат	Характерный для какао
Текстура	Твердая

II. ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Содержание жира	49 - 52%
pH	5,5 – 5,9
Влага	1,5 – 2,0%
Температура плавления	34°C

III. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ

Для промышленных целей, пригодна для потребления человеком.

Для производства какао порошка, какао масла, кувертюры, шоколадных батончиков и других шоколадных изделий.

IV. УПАКОВКА

Короб: 15,00 кг нетто 15,66 кг брутто	Первичная: нетоксичный полиэтиленовый пакет низкой плотности. Вторичная: гофрированный картонный короб.
--	--

V. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт следует хранить при температуре окружающей среды 18–20°C и относительной влажности 50–60 %. 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.