

	Product Technical Specification	
	Cocoa Powder	

Продукция, производимая кооперативом **COAGRICSAL**, 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

Мелкий однородный порошок. Продукт получен из измельченного полужирного какао жмыха с содержанием жира 10%. Конвертирован в мелкий порошок путем механического измельчения. Не содержит щелочных веществ или других добавок.

Тарифная классификация: КАКАО ПОРОШОК

I. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет	Светло коричневый
Вкус	Характерный для какао
Аромат	Характерный для какао
Текстура	Мелкий однородный порошок, без комков и посторонних частиц.

II. ФИЗИЧЕСКИЕ и ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Содержание жира	10%
Влага	4,27%
pH	5,65
Свободные Жирные Кислоты в пересчете на олеиновую кислоту	3,05%
Анализ размера частиц	< 100 m

III. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ

Для промышленных целей, пригодный для потребления человеком.

Подходит для производства хлебобулочных изделий, глазури, кремов для начинок и шоколадных изделий.

IV. УПАКОВКА

Мешок: 25,00 кг нетто 25,50 кг брутто	Многослойный крафт мешок.
--	---------------------------

V. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт следует хранить при температуре окружающей среды 18–22°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.