

There are no translations available.

Компания Проспера представляет Вам свой ассортимент какао-продуктов, который отличается высоким качеством продукции и выгодными ценами.

- **Какао-порошок**

Свойства продукта

Натуральный

Алкарированный

Алкарированный

Алкарированный

Алкарированный

Аромат

Чистый аромат какао, без посторонних ароматов

Чистый аромат какао, без посторонних ароматов

Чистый аромат какао, без посторонних ароматов

Чистый аромат какао, без посторонних ароматов

Чистый аромат какао, без посторонних ароматов

Цвет

Светло-коричневый

Темно-коричневый

Темно-коричневый с красноватым оттенком

Умеренно темно-коричневый с красноватым оттенком

Коричневый с красноватым оттенком

pH

5.5 – 6.5

8.0 – 8.5

7.2 – 7.7

7.5 – 8.0

6.8 – 7.3

Содержание жира, %

10 – 12 %

10 – 12 %

10 – 12 %

10 – 12 %

10 – 12 %

Содержание влаги, %

Макс. 5 %

Макс. 5 %

Макс. 5 %

Макс. 5 %

Макс. 5 %

Содержание шелухи, %

Макс. 1.75 %

Макс. 1.75 %

Макс. 1.75 %

Макс. 1.75 %

Макс. 1.75 %

Условия хранения

Хранить в холодном, сухом месте над землей. Во время перевозки и хранения, продукт должен

Срок хранения

2 года

Примечания

Другие данные о свойствах продукта предоставляются по требованию

Также компания Проспера может вам предложить:

- **Какао-масло дезодорированное**

Качество

Безопасный для употребления человеком. Не содержит никаких вредных или токсических веществ

Внешний вид

Твердый при комнатной температуре и чистый в расплавленной форме

Вкус и запах (в жидком состоянии)

Приятный, чистый, без никаких посторонних запахов и привкусов

Индекс преломления (С)

1.456 – 1.458

Число омыления

190 - 198

Количество свободных жирных кислот

Макс. 1.75 %

Точка плавления

Начальная точка: 32 – 34,5 С,

Точка полного расплавления: 33 – 36 С

Примечания

Другие данные о свойствах продукта предоставляются по требованию

Условия хранения

Хранить в прохладном, чистом, сухом месте, при температуре не выше 25

- Какао-масло

Качество

Безопасный для употребления человеком. Не содержит никаких вредных или токсических веществ

Внешний вид

Твердый при комнатной температуре и чистый в расплавленной форме

Вкус и запах (в жидком состоянии)

Приятный, чистый, без никаких посторонних запахов и привкусов

Индекс преломления (20 °C)

1.456 – 1.458

Число омыления

190 - 198

Количество свободных жирных кислот

Макс. 1.75 %

Точка плавления

Начальная точка: 32 – 34,5 С,

Точка полного расплавления: 33 – 36 С

Примечания

Другие данные о свойствах продукта предоставляются по требованию

Условия хранения

Хранить в прохладном, чистом, сухом месте, при температуре не выше 25

- **Какао-паста**

Происхождение

Юго-восточная Азия

Долина Слоновой Кости

Описание

Какао-паста произведена из неалкализированных чистых, обжаренных бобов какао выращенных

Какао-паста произведена из неалкализированных чистых, обжаренных бобов какао выращенных

Аромат

Чистый аромат какао, без посторонних ароматов

Чистый аромат какао, без посторонних ароматов

Цвет

Темно-коричневый

Темно-коричневый

рН

5.5 – 6.5

5.5 – 6.5

Содержание жира, %

Мин. 47 %

Мин. 50 %

Содержание шелухи, %

Макс. 1.75 %

Макс. 1.75 %

Общая бактериальная обсемененность

3000 м.о/г

3000 м.о/г

Присутствие БГКП

Отсутствуют в 0.1 г

Отсутствуют в 0.1 г

Количество дрожжей и плесени

Макс. 50 м.о/г

Макс. 50 м.о/г

Наличие сальмонеллы

Отсутствует в 25 г

Отсутствует в 25 г

Условия хранения

Хранить в прохладном, чистом, сухом месте, при температуре не выше

25 0 С

Хранить в прохладном, чистом, сухом месте, при температуре не выше

25 0 С

Срок хранения

1 год

1 год

Примечания

Другие данные о свойствах продукта предоставляются по требованию

Другие данные о свойствах продукта предоставляются по требованию

{jcomments off}