

Спецификация готовой продукции **BIO FACTOR GROUP**
 "ПРЕМИУМ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ" (металлическая банка 3.18кг)

Асептически обработанный, стабильный при хранении и готовый к употреблению десерт
 Изготавливается не по технологии изготовления сыра

Пищевая ценность

Размер порции (100г)

Количество на порцию

Калорий 109 (456kj)

Всего жиров 2,7г

Насыщенные жиры 0.4г

Полиненасыщенные жиры 1,2г

Мононенасыщенные жиры 0.7г

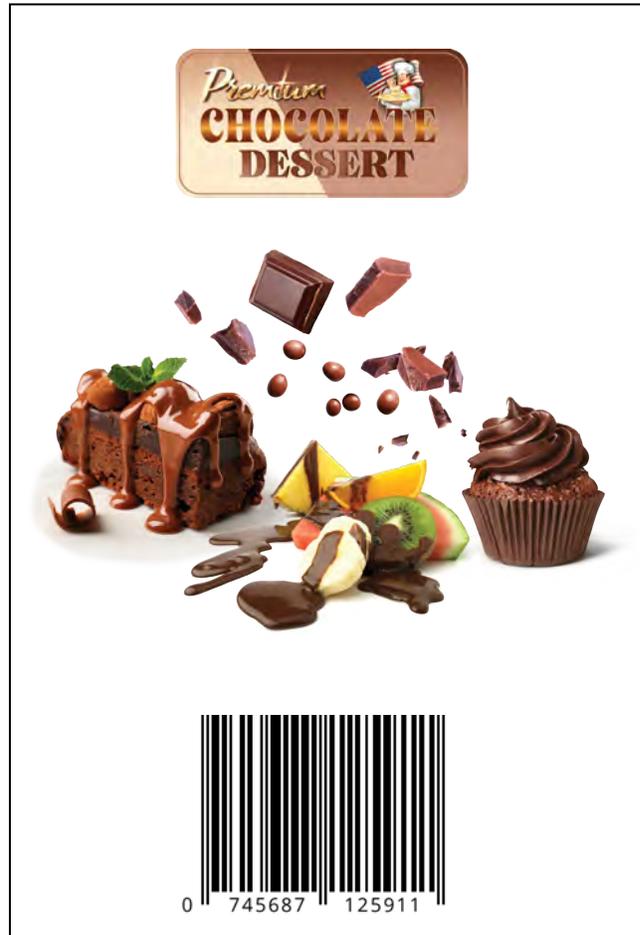
Транс жиры 0г

Всего углеводов 18.7г

Всего сахара 14.8 г

Белок 1.6г

АЛЛЕРГИЧЕСКИЙ СТАТУС: СОДЕРЖИТ МОЛОКО



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вкус	ШОКОЛАДНЫЙ
Текстура	Гладкая и кремовая
Кислотность готового продукта pH	6.3-7.0
Цвет	ШОКОЛАДНЫЙ

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

ДАННЫЙ ПРОДУКТ ЯВЛЯЕТСЯ КОММЕРЧЕСКИ СТЕРИЛЬНЫМ И ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С 21 "CFR" ЧАСТЬ 113 И СТАНДАРТАМИ УПРАВЛЕНИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПРОДУКТАМИ И ЛЕКАРСТВАМИ США (USA FDA).

УПАКОВКА

Первичная упаковка	#10 Металлическая банка
Единица продажи	Коробка
Вес Нетто и Брутто банки	Нетто 3.18 кг, Брутто 3.43 кг
Количество банок в коробке	6 шт.
Вес Брутто коробки	21.18 кг
Вес Нетто коробки	19.08 кг.
Коробок в ряду	8 шт
Рядов на паллете	6 шт
Коробок на паллете	48 шт
Вес Нетто на паллете	950,4 кг
Вес Брутто на паллете	1016,64 кг
Общий вес паллета	993.55 кг

СЕРТИФИЦИРОВАН	Халяль
СОДЕРЖАНИЕ ГМО	Не содержит
СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА	США КОД ТН ВЭД 1901909900

МИНИМАЛЬНЫЙ ОРДЕР: 1 паллет / 48 коробок / 288 банок

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ:

ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 10°C ДО 30°C В ТЁМНОМ, СУХОМ И ВЕНТИЛИРУЕМОМ МЕСТЕ НЕ ЗАМОРАЖИВАТЬ! ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ ХРАНИТЬ ОТ 2° ДО 6° В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ДО 10 ДНЕЙ ПОСЛЕ ХРАНЕНИЯ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ ПЕРЕМЕШАТЬ.

СРОК ГОДНОСТИ:

При температуре окружающей среды ОТ 10°C ДО 30°C
18 Месяцев

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА: Bio Factor Group поддерживает программу обеспечения качества, которая гарантирует качество всего сырья, условий эксплуатации технологического процесса и требований к готовой продукции.

