

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД «ТЮМЕНСКИЙ», ГОСТ 31721-2012

ООО «КФ «Квартет» выпускает **горький шоколад без добавлений (масса нетто 115 гр.)** и **горький шоколад с крупными добавлениями (масса нетто 100 гр.):** «клюква/кедровый орех» и «грецкий орех/вишня».

В состав настоящего шоколада входят: какао-продукты - какао тертое или какао-порошок и масло какао, сахарная пудра, эмульгатор лецитин соевый E 322 и натуральный ароматизатор «Ваниль».

По **ГОСТу** в составе **горького шоколада** должно быть не менее **55%** общего сухого остатка **какао-продуктов (какао)** и не менее **33%** масла какао.

Масло какао – наиболее дорогостоящий ингредиент шоколада, он же – главный показатель качества шоколада, состав и свойства которого значительно изменяются в зависимости от сорта бобов. **СОДЕРЖАНИЕ КАКАО-МАСЛА в ГОРЬКОМ шоколаде «ТЮМЕНСКИЙ» – 42%**

Какао-продукты (какао) – это незаменимый ингредиент шоколада, имеющий завораживающий и неповторимый запах, полезный, целительный, замечательно поднимающий настроение. **СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕГО СУХОГО ОСТАТКА КАКАО-ПРОДУКТОВ (КАКАО) в ГОРЬКОМ шоколаде «ТЮМЕНСКИЙ» – 72%.**

Массовая доля сух.**обезжиренного** какао в **ГОРЬКОМ шоколаде «ТЮМЕНСКИЙ»** - не менее 30%

Соевый лецитин в составе шоколада - **НЕОБХОДИМЫЙ** ингредиент, добавляемый для вязкости шоколадной массы. Согласно Санитарным правилам и нормам, в России, как и в большинстве европейских стран, эта добавка разрешена к использованию и признана безопасной для здоровья.

Приобретая наш шоколад, **НЕ ЗАБЫВАЙТЕ:** он должен храниться в чистом, сухом, хорошо проветриваемом помещении, не имеющего постороннего запаха, не зараженного вредителями хлебных запасов при $t=5+22^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 70% не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить шоколад с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Срок годности - 6 месяцев.

Полезные свойства ГОРЬКОГО шоколада:

1. Какао-бобы, из которых готовят горький шоколад, содержат флавоноиды. Эти вещества оказывают положительное влияние на нервную систему, обладают антиоксидантными свойствами. Чем выше процент содержания какао-бобов, тем шоколад полезнее.

2. Горький шоколад оказывает оздоравливающее воздействие на сердце, снижает риск возникновения диабета. Он улучшает кровообращение, усиливая приток крови к мозгу. Это положительно сказывается на активизации умственной деятельности и творческих процессах.

3. Горький шоколад, из-за достаточно низкого содержания (для кондитерских изделий) углеводов, **при умеренном потреблении**, не наносит вреда фигуре – более того способствует продлению молодости.

4. Горький шоколад содержит необходимые для здоровья микроэлементы: калий, кальций, магний, фосфор, кофеин. Поэтому съедая его кусочек, мы осуществляем профилактику различных болезненных состояний, снижаем уровень вредного холестерина, повышаем работоспособность, выносливость, общий тонус организма.

ВАЖНО! 5. Полезные свойства (и вкусовые качества!!!) **горького шоколада «ТЮМЕНСКИЙ»**, выпускаемого с добавлением таких полезных орехов, как **кедровый и грецкий**, а также сушёной **клюквы** и вяленой **вишни**, многократно усиливаются; сам шоколад обогащается ценными витаминами и микроэлементами, свойственными для **ЭТИХ** включений.