

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД «Тюменский», ГОСТ 31721-2012

ООО КФ Квартет выпускает **молочный шоколад без добавлений (масса нетто 115гр)** и **молочный шоколад с крупными добавлениями (масса нетто 100 гр.):** «фундук», «дроблённый миндаль/изюм», «кешью».

Состав молочного шоколада аналогичен горькому (сахар, сухое цельное молоко, масло какао, какао тертое, эмульгатор лецитин соевый Е 322 и натуральный ароматизатор «Ваниль»), только количество тертого какао в нем меньше и обязательно присутствует сухое молоко жирностью не менее 2,5 %. Иногда вместо молока используют сухие сливки.

По **ГОСТу** в составе **молочного шоколада** должно быть не менее **25%** общего сухого остатка **какао-продуктов**, не менее **2,5%** сухого обезжиренного остатка **какао-продуктов**, не менее **12%** сухих веществ **молока**, не менее **2,5%** **молочного жира**.

В **МОЛОЧНОМ шоколад**е «**ТЮМЕНСКИЙ**» массовая доля общего сухого остатка **какао-продуктов (какао)** - **31,5%**, массовая доля сухого обезжиренного остатка какао-продуктов (какао) - **4,5%**, массовая доля обезжиренного **сухого остатка молока** - **17,2%**, массовая доля **молочного жира** - **6,0%**.

Молочный шоколад помимо основных ингредиентов содержит **СУХОЕ МОЛОКО**, а значит и **кальций**. Он имеет светло-коричневый оттенок, приятный молочный аромат, более сладкий и нежный вкус, чем, например, тёмный или горький шоколад.

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 МОЛОЧНОМ шоколад**е «**ТЮМЕНСКИЙ**»– **31,5%**.

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 молочного шоколада:

1. Польза молочного шоколада напрямую зависят от количества употребляемого продукта. Если позволять себе не больше пары долек этого лакомства, какао-вещества в его составе благоприятно действуют на организм, улучшая память и заряжая энергией на весь день.
2. Кофеин и теотромбин, содержащиеся в молочном шоколаде, тонизируют нервную систему. Поэтому кусочек шоколада хорошо съесть, когда предстоит напряженная работа мозга.
3. Аминокислота триптофан активизирует выработку эндорфинов – именно поэтому во время употребления молочного шоколада появляется ощущение счастья.
4. Содержит **магний, железо, а также калий и кальций**.
5. **ВАЖНО!** Полезные свойства (и вкусовые качества!!!) **молочного шоколада «ТЮМЕНСКИЙ»**, выпускаемого с добавлением таких полезных орехов, как **фундук, миндаль, кешью**, а также **сушёного винограда (изюма)**, многократно усиливаются; сам шоколад обогащается ценными витаминами и микроэлементами, свойственными для этих включений.