

SPECYFIKACJA PRODUKTU

NAZWA PRODUKTU	180-521 Kakao GT78 10/12% holenderskie o obniżonej zawartości tłuszczu
KRAJ POCHODZENIA	Holandia
DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI	1 095 dni od daty produkcji

WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE

Postać	proszek
Barwa	ciemnoczerwony
Smak	charakterystyczny
Zapach	charakterystyczny

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNE

Zawartość tłuszczu	10 - 12%
Zawartość wody	0,0 - 4,5%
Wartość pH	7,30 - 7,70
Zawartość popiołu	max. 13%
Rozdrobnienie	min. 99,8%
Zawartość łuski	max. 1,75%
Zawartość substancji alkalizującej	max. 7,0% (wyrażonej jako K ₂ CO ₃ (E501) na suchą masę)

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Ogólna liczba drobnoustrojów	0 - 5000 CFU/g
Pleśnie	0 - 50 CFU/g
Drożdże	0 - 10 CFU/g
Enterobakterie	nieobecne w 1g
Escherichia coli	nieobecna w 1g
Salmonella	nieobecna w 750g
Lipazy i proteiny	wynik negatywny

UWAGI

Proszek kakaowy otrzymywany jest w procesie tłoczenia masy kakowej, w wyniku której powstaje masło oraz ciasto kakaowe, następnie ciasto kakaowe przetwarzane jest na drobny proszek. Masa kakaowa produkowana jest z oczyszczonego z łuski ziarna poddanego alkalizacji, prażeniu i łączeniu w masę kakaową.

NANOMATERIAŁY

Produkt nie zawiera nanomateriałów (cząstek wielkości do 100 nanometrów).

DEKLARACJA GMO

Produkt nie zawiera składników GMO.

SKŁADNIKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO W TYM BSE/TSE

Produkt nie zawiera składników pochodzenia zwierzęcego.

ALERGENY

Zgodnie z Załącznikiem II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 produkt nie zawiera alergenów.

PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Produkt nie był poddany procesowi napromieniowania promieniowaniem jonizującym.

WARUNKI PRZECZYSZCZANIA

Przechowywać w czystym, suchym, ciemnym miejscu w temp 10-25°C w oryginalnie zamkniętych opakowaniach.

OPAKOWANIA

25kg wielowarstwowe worki papier + folia lub 30kg kartony papierowe zawierające 6 x 5kg worki foliowe.

LEGALIZACJA

Produkt zgodny z aktualnie obowiązującymi wymaganiami prawnymi.

Dokument opracowany na podstawie specyfikacji dostawcy.