



Kakao niskotłuszczowe

1. SUROWIEC - Przedmiotem specyfikacji jest kakao niskotłuszczowe będące produktem otrzymanym przez sproszkowanie kuchenki kakaowej, otrzymanego z miazgi kakaowej niealkalizowanej;

2. OPIS OGRANOLEPTYCZNY

Cechy sensoryczne	barwa brązowa, smakowość charakterystyczna dla kakao, bez obcych posmaków konsystencja proszek sypki, dopuszcza się lekkie zbrzylenia, łatwo rozsypujące się
-------------------	--

3. WYMAGANIA FIZYCZNE/CHEMICZNE

Zawartość suchej masy	Min 93 %
Zawartość tłuszczu w suchej masie	10 - 12 %
pH	Max 6,0

4. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Ogólna liczba drobnoustrojów	Max 5 000 jtk / g
Drożdże i pleśnie	Max 50 jtk / g
Bakterie z grupy coli	Nieobecne w 0,1 g
Salmonella	Nieobecna 25 g

5. STATUS ŻYWNOŚCI GENETYCZNIE MODYFIKOWANEJ

Zgodnie z bieżącymi przepisami europejskimi (Przepisy 1820/2003 i 1830/2003), dla tego materiału nie będzie potrzebna etykieta żywności modyfikowanej genetycznie.

Dopuszczalny poziom zanieczyszczeń: produkt nie zawiera ani nie jest wytwarzany ze składników genetycznie modyfikowanych

6. OKRES TRWAŁOŚCI 12 miesięcy

8. WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU Suche, czyste i przewiewne pomieszczenia, wolne od pleśni i obcych zapachów, temperatura nie wyższa niż 18° C

7. SKAŻENIA

- pestycydy, metale ciężkie, PCB oraz aflatoksyny M1 – w zgodzie z dyrektywami Unii na temat produktów żywnościowych

8. OPAKOWANIE - worki papierowe o masie netto 25 kg