



ALKALIZOVANI KAKAO PRAH AKP-7

redukovana sadržaj kakao maslaca 10-12%

Senzorne osobine: Rastresit prah, smeđe boje, karakterističnog kakao mirisa, bez stranih primesa.

Fizičko hemijske osobine		Mikrobiološke osobine	
Vlaga %	max. 5	Ukupan broj aerobnih mikroorganizama cfu/g	Max. 5000
pH	6.8-7.4	Kvasci cfu/g	50
Pepeo %	max. 11.5	Plesni cfu/g	50
Kakao maslac %	10-12	<i>Salmonella</i> cfu/25g	neg.
Finoća (75µ)%	min.99	<i>E.Coli</i> cfu/g	neg.
Sadržaj ljuške %	max. 1.75	<i>Enterobacteriaceae</i> cfu/g	10
		Lipolitičke bakterije cfu/g	neg.

Nutritivne vrednosti 100 g			
Energetska vrednost KJ/Kcal	1278.6/302.7	Ugljeni hidrati	15.42
Masti %	11.88	Šećeri %	2.1
Zasićene masne kiseline %	7.6	Vlakna %	22.15
Mononezasićene masne kiseline %	3.91	Proteini %	22.45
Polinezasićene masne kiseline %	0.37	NaCl %	0.01

Kontaminanti:

U skladu sa regulativama Republike Srbije.

Proizvod nije proizveden od GMO sirovina.

Proizvod nije tretiran jonizujućim zracima.

Proizvod ne poseduje alergene navedene u listi alergena važećeg Propisa.

Proizvod usklađen sa zahtevima Kosher standarda. Proizvod usklađen sa zahtevima Halal standarda.

Pakovanje 25 kg, dvoslojni PE/papirni džakovi, na paleti, urečovani. Proizvod je deklarisan: naziv proizvoda; proizvođač; datum proizvodnje; upotrebljivo do; lot.

Transport/skladištenje -na suvom i hladnom mestu bez stranih mirisa, temperatura 25°C / rel. vlaga max. 65%.

Proizvod upotrebljiv 24 meseca od datuma proizvodnje.

01.2026. strana 1/1

