



Specifikacija proizvoda br. 01 / Verzija 02

KAKAO MASA

Senzorne osobine: Na sobnoj temperaturi čvrste strukture, tamno smeđe boje, svojstvenog kakao mirisa, gorkog kakao ukusa. Bez stranog ukusa i mirisa.

Fizičko hemijske osobine		Mikrobiološke osobine	
Vlaga %	max. 2	Ukupan broj aerobnih mikroorganizama cfu/g	max. 5000
pH	max. 6	Kvasci cfu/g	50
Pepeo %	max. 8	Plesni cfu/g	50
Kakao maslac %	min. 50	<i>Salmonella</i> cfu/25g	neg.
Finoća (75µ)%	min.99	<i>E.Coli</i> cfu/g	neg.
		<i>Enterobacteriaceae</i> cfu/g	10
		Lipolitičke bakterije cfu/g	neg.

Nutritivne vrednosti 100 g			
Energetska vrednost KJ/Kcal	2404.55/581.3	Ugljeni hidrati	12.69
Masti %	52.78	Šećeri %	1.82
Zasićene masne kiseline %	34.05	Vlakna %	20.7
Mononezasićene masne kiseline %	32.1	Proteini %	13.88
Polinezasićene masne kiseline %	3.25	NaCl %	0.08
Ukupne trans masne kiseline %	<0.10		

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, kartonske kutije sa PE visoke gustine, na paleti, urečovani. Proizvod je deklarisan: naziv proizvoda; proizvođač; datum proizvodnje; upotrebljivo do; lot, uslovi čuvanja.

Transport/skladištenje -na suvom i hladnom mestu bez stranih mirisa, temperatura max. 25°C / rel. vlaga max. 70%. Proizvod upotrebljiv 24 meseca od datuma proizvodnje na preporučenim uslovima skladištenja.

01.2026. strana 1/1

M.Tmušić

