Društvo za proizvodnju i promet konditorskih proizvoda
24000 SUBOTICA, Čantavirski put b.b.
Tel.: +38124692005, +38124692075
E-mail: candy.subotica@cocoa.rs
PIB: 100555392 Mb: 08614342

Specifikacija proizvoda br. 01 / Verzija 13

PRIRODNI KAKAO PRAH PKP-1

redukovan sadržaj kakao maslaca 10-12%

Senzorne osobine: Rastresit prah, svetlije 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	5.4-5.8	Kvasci cfu/g	50
Pepeo %	max. 8.0	Plesni cfu/g	50
Kakao maslac %	10-12	*Salmonella cfu/25g*	neg.
Finoća (75µ)%	min.99	*E.Coli cfu/g*	neg.
Sadržaj ljuske %	max. 1.75	*Enterobacteriaceae cfu/g*	10
		Lipolitičke bakterije cfu/g	neg.

Nutritivne vrednosti 100 g			
Energetska vrednost KJ/Kcal	1314.4/311.2	Ugljeni hidrati	16.02
Masti %	11.94	Šećeri %	2.10
Zasićene masne kiseline %	7.64	Vlakna %	20.46
Mononezasićene masne kiseline %	3.95	Proteini %	24.68
Polinezasićene masne kiseline %	0.35	NaCl %	0.0042

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, ustrečovani. 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. strana1/1

M.Tmušić

Društvo za proizvodnju i promet konditorskih proizvoda "CANDY" SUBOTICA D.O.O.

AGG HACCP certified: 0088

HALAL PRODUCT

Member of CISQ Federation RINA IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM ISO 22000

KOWER SERBIA