



Specifikacija proizvoda br. 05/ Verzija 13

PRIRODNI KAKAO PRAH PKP-5
redukovan sadržaj kakao maslaca 10-12%

Senzorne osobine: Rastresit prah, svetlo 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	5.4-6.0	Kvasci cfu/g	50
Pepeo %	max. 8.0	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 ljuske %	max. 1.75	<i>Enterobacteriaceae</i> cfu/g	10
		Lipolitičke bakterije cfu/g	neg.

Nutritivne vrednosti 100 g

Energetska vrednost KJ/Kcal	1288.6/305.1	Ugljeni hidrati	17.06
Masti %	12.00	Šećeri %	2.05
Zasićene masne kiseline %	7.99	Vlakna %	20.69
Mononezasićene masne kiseline %	3.73	Proteini %	21.86
Polinezasićene masne kiseline %	0.28	NaCl %	0.0037

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. strana 1/1

