

Opis produktu

Opis	Masa kakaowa uzyskana ze zdrowych, oczyszczonych, łuskanych, prażonych i zmielonych kolumbijskich ziaren kakao.
Kolor	Charakterystyczny dla czekolady, ciemnobrązowy.
Smak i zapach	Charakterystyczny dla czekolady

Analiza mikrobiologiczna

Ilość mikroorganizmów tlenowych	Max 10 000jtk/g
Salmonella	Nieobecne w 5 x25g
Drożdże i pleśnie	Max 500jtk/g
E.Coli	Max 10jtk/g

Analiza fizykochemiczna

Zawartość wody	max 2,8 %
Zawartość tłuszczu	Min 51 %
pH	max 6%

Inne parametry

Przechowywanie	Suchy i czysty magazyn, temperatura maksymalnie 20°C, wilgotność względna maksymalnie 60%.
GMO	Produkt nie zawiera oraz nie był wytwarzany z organizmów genetycznie modyfikowanych.
Promieniowanie jonizujące	Produkt ani jego składniki nie były poddawane działaniu promieniowania jonizującego.

Nasze certyfikaty

