

Raport jakościowy

| | | |
|---------------------------|------------|-------------------------|
| Klient | ECOFLORES | |
| Partia | 2527182101 | DEODORISED CACAO BUTTER |
| Data produkcji | 28.09.2025 | |
| Data minimalnej trwałości | 28.09.2027 | |

Wyniki fizyko-chemiczne

| | Wyniki | Jednostk |
|------------------------------|----------------|----------|
| Due Diligence Statement EUDR | 99EU9999999999 | |
| DDS Security Token | 99EU9999999999 | |

Fizyczne/chemiczne/mikrobiologiczne zgodność

Wymieniony wyżej produkt podlega wrywkowemu próbkowaniu i analizie na zgodność z podanymi poniżej wartościami określonymi dla fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych parametrów:

| Parametry | Przedział | Jednostk | Metoda referencyjna |
|------------------------------|--------------|----------|---------------------|
| Wolne kwasy tłuszczowe | 0 - 1,75 | % | IOCCC42 |
| Całkowita liczba drobnoustr. | maks 5000 | cfu/g | ISO4833 |
| Drożdże | maks 50 | cfu/g | ISO7954 |
| Pleśnie | maks 50 | cfu/g | ISO7954 |
| Bakterie grupy coli | maks 10 | cfu/g | ISO4832 |
| Enterobacteriaceae | maks 10 | cfu/g | ISO21528-2 |
| E. coli/g | Not detected | | ISO16649-2 |
| Salmonella/2x375g | Not detected | | ISO 6579-1 |

Analizy przeprowadzono w laboratorium zatwierdzonym przez producenta.

Metody referencyjne: obowiązuje najnowsza wersja normy ISO (patrz <http://ISO.org>).

Metody alternatywne mogą być również stosowane po ich walidacji i weryfikacji zgodnie z metodą referencyjną ISO wymienioną powyżej oraz protokołami porównawczymi części 2 i 3 normy ISO 16140. Obejmuje to walidację przez uznaną instytucję (AFNOR, Microval, AOAC...) oraz weryfikację przez laboratorium na konkretnych matrycach kakaowych i czekoladowych.