

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Masło kakaowe

Dokument opracowany po polsku dla Ecoflores na podstawie przesłanej angielskiej specyfikacji technicznej.

1. Informacje podstawowe o produkcie

Pozycja	Informacja
Nazwa prawna	Masło kakaowe
Nazwa handlowa	DEODORISED IVORY COAST
Kod towarowy UE	18040090
INCI	THEOBROMA CACAO SEED BUTTER
Forma dostawy	Bloki
Opakowanie	Karton / BOX
EAN	5410522251371
Masa netto	25,000 kg
Ilość w opakowaniu	25 kg / box
Ilość na palecie	36 box / paleta
Minimalna ilość zamówienia	25 kg lub wielokrotność 25 kg

2. Skład typowy i opis produktu

Pozycja	Informacja
Skład typowy	Masło kakaowe
Wygląd	Żółty
Status dokumentu źródłowego	Specyfikacja wstępna – nie do użycia jako finalna specyfikacja produktu

3. Limity chemiczne

Parametr	Wymaganie / metoda referencyjna
Wilgotność	maks. 0,10 % • IOCCC1 (1952)
Wolne kwasy tłuszczowe	maks. 1,75 % • IUPAC-2-201
Zawartość substancji niezmydlających się	maks. 0,35 % • OICCC 102 (1988)
Liczba nadtlenkowa	maks. 3,0 meq/kg • IUPAC-2-501

4. Limity fizyczne

Pozycja	Informacja
Parametry fizyczne	Nie określono w dokumencie źródłowym.

5. Limity mikrobiologiczne

Parametr	Wymaganie / metoda referencyjna
Ogólna liczba drobnoustrojów	maks. 5 000/g • ISO 4833
Drożdże	maks. 50/g • ISO 7954
Pleśnie	maks. 50/g • ISO 7954
Enterobacteriaceae	maks. 10/g • ISO 21528-2
Coliforms	maks. 10/g • ISO 4832
E. coli	nie wykryto / g • ISO 16649-2
Salmonella	nie wykryto / 25 g • ISO 6579-1

Producent pracuje według aktualnych wersji norm ISO dla metod referencyjnych. Dopuszczalne są również metody alternatywne po walidacji zgodnie z ISO 16140 przez uznane jednostki referencyjne, takie jak AOAC, Microval lub AFNOR, wraz z uzupełniającą walidacją wewnętrzną dla matryc kakao i czekolady.

6. Okres trwałości

Pozycja	Informacja
Shelf life	24 miesiące od daty produkcji

7. Dane odżywcze w 100 g

Parametr	Wartość
Wartość energetyczna	900 kcal
Tłuszcz ogółem	100,0 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	60,2 g
Przyswajalne węglowodany	0,0 g
Cukry (mono + disacharydy)	0,0 g
Błonnik	0,0 g
Białko ogółem	0,0 g
Sól	0,00 g

8. Profil kwasów tłuszczowych

Składnik	Zakres
Kwas palmitynowy (C16:0)	24 – 29 %
Kwas stearynowy (C18:0)	32 – 37 %
Kwas oleinowy (C18:1)	30 – 37 %
Kwas linolowy (C18:2)	< 2,9 % (Omega 6)
Kwas linolenowy (C18:3)	< 0,1 % (Omega 3)
Kwas arachidowy (C20:0)	1 – 2 %

9. Warunki przechowywania

Pozycja	Informacja
Warunki	Przechowywać w czystym, suchym (wilgotność względna maks. 70 %) i bezwonnym środowisku.
Temperatura przechowywania	12 – 20°C

10. Certyfikaty i programy

Pozycja	Informacja
Certyfikat koszerności	Kosher Pareve Passover. Certyfikat dostępny na życzenie. Status koszerności jest potwierdzany na opakowaniu (dla produktów stałych).
Program Cocoa Horizons Foundation	Składniki kakaowe wspierające Cocoa Horizons Foundation w krajach, gdzie program jest aktywny.
Rainforest Alliance MB	Rainforest Alliance – cocoa MB; dotyczy składników kakaowych.
Uwagi	Zakres wybranych opcji należy weryfikować zgodnie z umową handlową.

Ecoflores Krzysztof Magdij • ul. Waksmundzka 34, 34-400 Nowy Targ, Polska • kontakt@ecoflores.eu • www.ecoflores.eu