



Kakaové máslo deodorizované (drcené) /CAR700C

Granella di burro di cacao – cod. 01005

Balení: 15 kg / kartón

Popis: Čisté kakaové máslo neutrální vůně nadrcené pro snadné použití. Je ideální zejména k ředění čokolády a při výrobě pralinek, ředění barev na čokoládu (barev rozpustných v tucích).

Složení: kakaové máslo

Alergeny: neobsahuje

GMO: Neobsahuje a nepochází z geneticky modifikovaných organismů (2003/1829/CE – 2003/1830/CE a v platném znění).

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Rozměr granule:	2-8 mm
Obsah vody	max 0,5%
Obsah volných mastných kyselin(vyjádřený jako kyselina olejová)	< 1,75 %
Teplota tání	30 – 34 °C
Cizí tělesa	neobsahuje
Potraviny, které nejsou určeny pro konečného spotřebitele ani pro maloobchod	

Organoleptické vlastnosti:

Vůně:	Typická pro kakao
Chuť:	typická pro kakao
Barva:	bílo – béžová
Vzhled:	granule

Mikrobiologická charakteristika:

	Limitní hodnoty společnosti
Bakteriální zátěž při 30 °C	<10 000 cfu/g
Enterobakterie	<100 cfu/g
Escherichia coli	<10 cfu/g
Staphylococcus aureus	<100 cfu/g
Formy	<500 cfu/g
Kvasinky	<500 cfu/g
Salmonella spp.	nepřítomna 25/den
Koliformní bakterie	<100 cfu/g

Nutriční hodnoty ve 100g:

Energetická hodnota	850 kcal/3700 kJ
Bílkoviny	0 g
Sacharidy	0 g
z toho cukry	0 g
Tuky	99,9 g
z toho nasycené mastné kyseliny	60 g
Vláknina	0 g
Sůl	0 g

*= sůl pocházející výhradně z přirozeně se vyskytujícího sodíku přítomný v produktu

Skladování: na chladném a suchém místě (< 20 °C, vlhkost < 60 %), mimo zdroje tepla

Minimální trvanlivost do konce: 18 měsíců od data výroby

Bezpečnostní list (reg. 1907/2006 CE) Za normálních podmínek produkt není nebezpečný.

Země původu: EU



MONACO
International s.r.o.

Největší obchod pro cukráře a gastronomii

tel: +420 272 019 460
fax: +420 272 019 461
monaco@monacoint.com
www.monacoint.com

Mladoboleslavská 209, 197 00 Praha 9

Výrobek je v souladu s následujícími právními předpisy národní legislativy a legislativy členské sekce EU

Legislativní vyhláška 12/06/2003 n. 178- Implementace směrnice 2000/36/EU týkající se kakaových produktů a čokoláda určená k lidské spotřebě. Nařízení ES 1881/2006 a pozdější změny - O maximálních úrovních některých kontaminantů v potravinářských výrobcích. Legislativní vyhláška č. 94/2001 a pozdějších změn - Na potravinách a jejich složkách ošetřených radiací ionizující. Vyrobeno v továrně fungující v souladu s následující národní legislativou a legislativou členské sekce EU- Nařízení ES 852/2004 a pozdější změny - O hygieně potravinářských výrobků. Nařízení ES 178/2002 a pozdější změny - O obecných zásadách a požadavcích potravinového práva.

Dle technické specifikace ze dne 27.5.2021 / překlad 2/2023