

Alacsony zsírtartalmú kakaópor VS1A, VS1N típus



A kakaópor nyugat Afrikai kakaóbabból, natúrban és különböző alkalizáltsági fokkal készül.

Specifikáció		
Érzéki jellemzők:	Megjelenés	Finom por
	Illat, aroma	Kellemes kakaó illat
	Szín	Kellemes sötétbarna
	Finomság 200-as szitán %-ban	>99,0
Fizikai, Kémiai jellemzők:	Kakaóvaj tartalom száraz anyagra %-ban	10-12
	Ph érték alkalizált	6,2-6,8; 7,0-8,0
	natur	5,0 - 5,8
	Nedvesség tartalom sz.anyagra %-ban max.	4,5
	Hamu %-ban max. alkalizált/natur	10,0 ; 12.0 / 8,0
	Héj tartalom %-ban max.	1,75
Mikrobiológiai jellemzők	Teljes csiraszám / g. max.	5000
	Élesztő gomba / g. max.	50
	Penész gomba / g. max.	50
	Escherichia Coli (MPN) max.	30
	Salmonella	negatív
	Ochratoxin	negatív
	Lipáz	negatív
	GMO	mentes
	Allergének	mentes
Szavatosság	2 év	
Tárolás	Száras, napfénytől védett, idegen szagoktól mentes, hűvös raktárban	

Alkalmazás:

Magasabb minőségű pékáruk, bevonók, krémek, pudingok, fagyaltok, jégkrémek, tejtermékek. Forró csokoládé, instant italok, szirup.

