

Nome del prodotto:

Codice prodotto:

Lotto:

Da consumarsi preferibilmente entro:

Burro di cacao, deodorizzato, pastiglie

BUT504

BB202604055

11/2027

Dati generali di identificazione	
Parametro	Valore
Qualità	Qualità cosmetica, Qualità alimentare
Metodo di lavorazione	Deodorizzazione
Origine del prodotto	Vegetale
Condizioni di stoccaggio	Proteggere dall'umidità, Conservare a 5-30 °C, Conservare in un ambiente asciutto e pulito
Odore	Caratteristico
Aspetto a 20 °C	Granuli / Scaglie / Perle

Parametri analitici		
Parametro	Valore	Intervallo
Attività dell'acqua (a_w)	0.13	< 0.5
Contenuto totale di acidi (%)	1.45	< 1.75
Contenuto totale di acidi grassi monoinsaturi (%)	35	
Contenuto totale di acidi grassi saturi (%)	61,5	
Contenuto totale di acidi grassi polinsaturi (%)	3	
Numero di acidità (mg KOH/g)	188 - 198	
Indice di iodio (g I2/100 g)	33 - 40	
Cadmio, Cd (ppm)	0.010	< 0.8
Materia insaponificabile (%)	< 0,35	
Nichel, Ni (ppm)	0.050	< 15
Pesticidi (ppm)	< 0.01	< 0.01
Punto di fusione (°C)	33 - 36	

Nome del prodotto:

Codice prodotto:

Lotto:

Da consumarsi preferibilmente entro:

Burro di cacao, deodorizzato, pastiglie

BUT504

BB202604055

11/2027

Parametri microbiologici		
Parametro	Valore	Intervallo
Microrganismi aerobici (UFC/g)	< 100	< 5000
Conta totale dei microrganismi aerobi mesofili (UFC/g)	< 5000	
Conta totale di batteri coliformi (CFU/g)	< 10	< 10
E. coli (CFU/g)	Conforme	< 10
Enterobatteri (CFU/g)	Conforme	< 10
Lieviti e muffe (UFC/g)	< 10	< 300
Muffe (UFC/g)	< 50	
Salmonella (CFU/g)	Conforme	Assente in 25 g

Tutti i dati e i fatti sopra indicati sono tratti dal certificato fornito dal produttore. Questo certificato conferma che il prodotto è conforme a tutti i parametri qualitativi specificati e ai requisiti normativi.

Il documento è firmato con una firma elettronica qualificata, che ha lo stesso effetto giuridico di una firma autografa.