

CERTIFIKÁT ANALÝZY

BIO kakaová hmota - šarže BTC067055-01

Název produktu	BIO kakaová hmota - kusy	Číslo položky	11611000
Balení	Pytle 25 kg	Číslo šarže	BTC067055-01
Země původu	Dominikánská republika	Datum výroby	28. 10. 2025
Vegan	Ano	Minimální trvanlivost	28. 10. 2027
Certifikace	EU Organic	EUDR	Ano

FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ ANALÝZY

Parametr	Výsledek	Stav	Specifikace	Metoda
Vlhkost (%)	1,3	Schváleno	max. 2,0	ICA 1
Tuk (%)	53,5	Schváleno	min. 52,0	ICA 14
pH	5,6	Schváleno	5,0-6,0	ICA 15
Sítový test (%; 75 µm)	99,9	Schváleno	min. 99,0	ICA 38
Senzorické hodnocení	Vyhovuje	Schváleno	Vyhovuje	Organolepticky

MIKROBIOLOGICKÉ ANALÝZY

Parametr	Výsledek	Stav	Specifikace	Metoda
Celkový počet aerobních MO (KTJ/g)	110	Schváleno	max. 5 000	EN-ISO 4833
Enterobacteriaceae (KTJ/g)	< 10	Schváleno	max. 10	ISO 21528-2
E. coli (/g)	Nezjištěno	Schváleno	Nezjištěno	ISO 16649-2
Salmonella (/250 g)	Nezjištěno	Schváleno	Nezjištěno	EN-ISO 6579
Kvasinky a plísňe (KTJ/g)	< 50	Schváleno	max. 50	ISO 21527-2

TĚŽKÉ KOVY A STOPOVÉ PRVKY - VÝSLEDEK ŠARŽE

Parametr	Výsledek	Jednotka	Specifikace	Metoda
Kadmium	0,42	mg/kg	-	EN 15763
Nikl	8,2	mg/kg	-	EN 15763

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE A ALERGENY

Hodnoty na 100 g

ORIENTAČNÍ VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Výživová hodnota	Na 100 g
Energetická hodnota	2 710 kJ / 648 kcal
Tuky	53,5 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	32,0 g
Sacharidy	27,2 g
- z toho cukry	1,1 g
Bílkoviny	14,3 g
Sůl	0,01 g

PROHLÁŠENÍ O ALERGENECH

Alergen	Přítomnost v produktu		Křížová kontaminace	
	Ano	Ne	Ano	Ne
1. Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich		X		X
2. Korýši a výrobky z nich		X		X
3. Vejce a výrobky z nich		X		X
4. Ryby a výrobky z nich		X		X
5. Podzemnice olejná a výrobky z ní		X		X
6. Sójové boby a výrobky z nich		X		X
7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)		X		X
8. Skořápkové plody a výrobky z nich		X		X
9. Celer a výrobky z něj		X		X
10. Hořčice a výrobky z ní		X		X
11. Sezamová semena a výrobky z nich		X		X
12. Oxid siřičitý a siřičitany nad 10 mg/kg nebo 10 mg/l		X		X
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj		X		X
14. Měkkýši a výrobky z nich		X		X

POLYFENOLY A BIOAKTIVNÍ LÁTKY

Běžně popsané složky kakaa z Dominikánské republiky

Látka / skupina	Běžný nebo popsáný výskyt
Celkové polyfenoly (TPC)	U fermentovaných dominikánských kakaových bobů byly popsány hodnoty přibližně 31-38 mg GAE/g.
Flavanoly	Přirozená součást kakaových polyfenolů; obsah se snižuje fermentací a pražením.
Epikatechin a katechin	Hlavní flavan-3-oly přirozeně se vyskytující v kakau.
Prokyanidiny	Oligomery flavanolů; v kakau jsou běžné zejména typy B1, B2 a C1.
Anthokyany	Menší část kakaových polyfenolů; množství klesá při fermentaci, sušení a pražení.
Fenolové kyseliny	Deriváty kyseliny kávové, clovamid a další přirozené fenolové sloučeniny.
Methylxanthiny	Theobromin a kofein; u přírodního kakaa z Dominikánské republiky byl popsán nízký obsah kofeinu a poměr theobromin:kofein vyšší než 2.
Theobromin	Hlavní methylxanthin kakaa, přirozeně převažující nad kofeinem.
Kofein	Vedlejší methylxanthin; dominikánské přírodní kakao patřilo v porovnávací studii k vzorkům s nejnižším obsahem kofeinu.
Tokoferoly / vitamin E	Lipofilní antioxidanty přirozeně přítomné v kakaové tukové frakci.

MINERÁLNÍ LÁTKY A STOPOVÉ PRVKY

Minerální látka	Orientační obsah / 100 g
Vápník (Ca)	101 mg
Železo (Fe)	17,4 mg
Hořčík (Mg)	327 mg
Fosfor (P)	400 mg
Draslík (K)	830 mg
Zinek (Zn)	9,6 mg
Měď (Cu)	3,2 mg
Mangan (Mn)	4,2 mg
Selen (Se)	8,1 µg

Doplňkové údaje vycházejí z typického složkového profilu kakaové hmoty a mohou se mezi jednotlivými šaržemi přirozeně lišit.