CERTIFIKÁT ANALÝZY

BIO kakaová hmota - šarže BTC065924-02

Název produktu	BIO kakaová hmota - kusy	**Číslo položky**	11611000
Balení	Pytle 25 kg	**Číslo šarže**	BTC065924-02
Země původu	Peru	**Datum výroby**	15. 11. 2025
Vegan	Ano	**Minimální trvanlivost**	15. 11. 2027
Certifikace	EU Organic	**EUDR**	Ano

FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ ANALÝZY

Parametr	Výsledek	Stav	Specifikace	Metoda
Vlhkost (%)	1,4	Schváleno	max. 2,0	ICA 1
Tuk (%)	51,6	-	min. 52,0	ICA 14
pH	5,5	Schváleno	5,0-6,0	ICA 15
Sítový test (%; 75 µm)	100,0	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 plísně (KTJ/g)	< 50	Schváleno	max. 50	ISO 21527-2

TĚŽKÉ KOVY A STOPOVÉ PRVKY - VÝSLEDEK ŠARŽE

Parametr	Výsledek	Jednotka	Specifikace	Metoda
Kadmium	0,67	mg/kg	-	EN 15763
Nikl	6,5	mg/kg	-	EN 15763

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE A ALERGENY

Hodnoty na 100 g

ORIENTAČNÍ VÝŽIVOVÉ ÚDAJE

Výživová hodnota	Na 100 g
Energetická hodnota	2 638 kJ / 630 kcal
Tuky	51,6 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	30,9 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 peruánského kakaa

Látka / skupina	Běžný nebo popsaný výskyt
Celkové polyfenoly (TPC)	U přírodního peruánského kakaa byly popsány hodnoty 57,4 ± 14,4 mg GAE/g sušiny.
Flavanoly	U studovaného peruánského kakaa bylo popsáno 28,575 ± 0,062 mg katechinových ekvivalentů/g sušiny.
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 studovaného peruánského kakaa bylo popsáno 39,15 ± 2,12 mg/g sušiny.
Theobromin	Hlavní methylxanthin kakaa, přirozeně převažující nad kofeinem.
Kofein	Vedlejší methylxanthin; peruánské přírodní kakao mělo v porovnávací studii vyšší obsah kofeinu než ostatní sledované původy.
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.