



# DCP-20R118-VH-760

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG  
Hardturmstrasse 181  
8005 ZÜRICH  
SCHWEIZ

### Produktspezifikation

**Warenrechtliche Beschreibung :** Kakaopulver alkalisiert  
**Handelsname :** Van Houten  
Robust red Cameroon  
**Artikel :** DCP-20R118-VH-760  
**Zolltarifnummer EU :** 1805.0000

**Dieses Produkt nehmen wir aus dem Sortiment**

### Zusammensetzung

Kakaopulver Kamerun ; Säureregulator: E 501i

### Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522546941	1.000 KG
KAR	5410522549676	6.000 KG

Menge 1KG/VE  
Menge pro karton/sack/stück 6VE/KAR  
Menge pro Palette 72KAR/PAL  
Auftragsmenge 6 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

### Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	07-O
KAR	Karton	20-PAP

### Produkteigenschaften

Erscheinung : rot  
Farbe : intensive dunkel rot  
Geruch und Geschmack: Typisch für alkalisiertes Kakaopulver ohne Beigeschmack

### Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 5 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT IN DER TROCKENMASSE	20.0 - 22.0 %	IOCCC14(1972)
pH Wert	7.6 - 8.2 -	IOCCC15(1972)
% SCHALENGEHALT	max 1.75 %	Worfelmaschinenkontrolle
ASCHE (FETTFREIE TROCKENMASSE)	max 14.00 %	IOCCC16(1973)

Artikel : DCP-20R118-VH-760

für Kunden 8600

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

19.09.2023 09:36:17

Tel.: Fax.:

p. 1 / 4



# DCP-20R118-VH-760

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

### Chemische Grenzwerte Ref.Methode

### Physikalische Grenzwerte Ref.Methode

Korngröße : 99.8 ± 0.2 min < 75µm , 200 mesh sieve IOCCC 38(1990)

### Mikrobiologische Grenzwerte Ref.Methode

GESAMTKEIMZAHL	max 5,000/g	ISO4833
HEFEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELPILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	nicht nachweisbar/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	nicht nachweisbar/25	ISO6579-1

Barry Callebaut arbeitet basierend auf der neuesten Version des ISO-Standards für Referenzmethoden, definiert auf der International Standard Organization Website <http://www.iso.org>.

Anstelle der Referenz-ISO-Standardmethoden werden auch alternative Verfahren gemäß der Validierung nach ISO 16140-Norm durch eine international anerkannte Körperschaft (z.B. AOAC, Microval, AFNOR) sowie eine ergänzende interne Validierungsstudie über Kakao- und Schokoladenmatrizen verwendet.

### Lagerfähigkeit

24 Monat (e) nach dem Produktionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

### Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	370 kcal	VITAMIN B12	CYANOCOBALAMIN RM	0.0 %
BRENNWERT RM	18.5 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0.000 mg
BRENNWERT	1,548 kJ	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	0.0 %
GESAMTFETT	21.0 g	VITAMIN D	CALCIFEROL	1.000 µg
GESAMTFETT RM	30.0 %	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	20.0 %
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	12.6 g	VITAMIN D	(IE)	40
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	63.2 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	1.600 mg
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	6.8 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	13.3 %
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUR.	0.6 g	VITAMIN E	(IE)	2
GESAMTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0.0 g	FOLAT		36.400 µg
CHOLESTERIN	0.0 mg	FOLAT RM		18.2 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	8.9 g	PHOSPHOR		636.1 mg
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	3.4 %	PHOSPHOR RM		90.9 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	0.4 g	EISEN		42.00 mg
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	0.4 %	EISEN RM		300.0 %
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0.0 g	MAGNESIUM		521.0 mg
STÄRKE	8.5 g	MAGNESIUM RM		138.9 %
BALLASTSTOFFE	29.9 g	ZINK		5.60 mg
EIWEIß	19.4 g	ZINK RM		56.0 %
EIWEIß RM	38.8 %	JOD		0.00 µg
MILCHEIWEIß	0.0 g	JOD RM		0.0 %

Artikel : DCP-20R118-VH-760

für Kunden 8600

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

19.09.2023 09:36:17

Tel.: Fax.:

p. 2 / 4



# DCP-20R118-VH-760

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

SALZ	0.04 g	KALZIUM	135.0 mg
SALZ RM	0.7 %	KALZIUM RM	16.9 %
NATRIUM	16.6 mg	CHLORID	31.00 mg
ORGANISCHE SÄUREN	2.70 g	CHLORID RM	3.9 %
GES.ALKALOIDE	2.07 g	POTASSIUM	4,600.0 mg
POLYHYDROXYPHENOLE	2.70 g	POTASSIUM RM	230.0 %
COFFEIN	0.21 g	MANGAN	0.00 mg
THEOBROMIN	1.86 g	MANGAN RM	0.0 %
ETHANOL	0.00 g	FLUORID	0.12 mg
VITAMIN A RETINOL	8.000 µg	FLUORID RM	3.4 %
VITAMIN A (IE)	27	SELEN	4.60 µg
VITAMIN B1 THIAMIN	0.300 mg	SELEN RM	8.4 %
VITAMIN B1 THIAMIN RM	27.3 %	CHROM	60.00 µg
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0.300 mg	CHROM RM	150.0 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	21.4 %	MOLYBDÄN	73.00 µg
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	2.500 mg	MOLYBDÄN RM	146.0 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	15.6 %	ASCHE	9.83 g
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN	0.000 µg		

RM = Referenzmengen

### Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

MILCH (AUßER LACTITOL)	0	HAFER	0
LAKTOSE	0	ROGGEN	0
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	0	GERSTE (EXKL. GLUKOSESIRUP)	0
SOJA*	0	WEIZEN/DINKEL EXKL. GLUC.SIRUP	0
FISCHE (EINSCHLIEßLICH TINTENFISCH)	0	HYBRIDISIERTE GETREIDESORTEN	0
KREBSTIERE(EINSCHL. GARNELE/KRABBE,KREBS)	0	HASELNÜSSE (CORYLUS-SORTEN)*	0
SCHWEFELDIOXID/SULPHITE >10PPM	0	MANDELN*	0
SELLERIE-PRODUKTE	0	PARANUSS*	0
ERDNÜSSE*	0	KASCHUNUSS*	0
VOLLRAFFINIERTES ERDNÜSSÖL/-FETT	0	BUSCH / MACADAMIA / QUEENSLANDNUSS*	0
SESAM-PRODUKTE (EINSCHL. ÖL/FETT)	0	PECANNUS*	0
SENF-PRODUKTE	0	PISTAZIE*	0
LUPINE	0	WALNUSS*	0
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEHR)	0	RAFF. NUSSÖL, AUßER ERDNUSS	0

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

\*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

### Weitere Substanzen von Interesse

RINDFLEISCH	0	KASTANIE (CASTANEA-SORTEN)*	0
SCHWEINEFLEISCH	0	KIEFER / PINON / PIGNOLI-NÜSSE *	0
HÜHNERFLEISCH	0	PILI NUSS*	0

Artikel : DCP-20R118-VH-760

für Kunden 8600

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZÜRICH - SCHWEIZ

19.09.2023 09:36:17

Tel.: Fax.:

p. 3 / 4



# DCP-20R118-VH-760

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

### Weitere Substanzen von Interesse

FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1	SHEANUSS*	0
MAIS	0	HERZNUSS*	0
VANILLIN	0	CHINKAPIN EICHEL*	0
ETHANOL	0	LITSCHI-NUSS*	0
ASPARTAM	0	BUCHECKER*	0
BUCHWEIZEN	0	BUTTERNUSS*	0
GLUTEN>20 PPM	0	KOKOSNUSS*	0
GLUKOSESIRUP (GERSTE)	0	HICKORY*	0
WEIZEN (GL.SIRUP/DEX/MALTODEX)	0	LAKTITOL	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	0		

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

\*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

### Informationen zur Ernährungsseignung

GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.	1	GEEIGNET FÜR VEGANER	1
-------------------------------	---	----------------------	---

Legende : 1 = geeignet 0 = nicht geeignet

"Geeignet für Veganer" bezieht sich auf die Zutatenliste und berücksichtigt keine Kreuzkontamination während der Produktion.

### Warenrechtliche Daten (Berechnung gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG)

Alkali als K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> auf fettfreier Trockensubstanz	max 7 %
--	---------

### Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.

Empfohlene Lagertemperatur: 12 - 20 °C

### Koscher-Zertifizierung

#### Kosher Pareve

Zertifikat auf Anfrage. Der Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen (nur für feste Produkte).

Ausgedruckt am 19.09.2023 für Kunden BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Claire-Marie Petit

Artikel : DCP-20R118-VH-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

Tel.: Fax.:

für Kunden 8600

19.09.2023 09:36:17

p. 4 / 4