



DCP-22W117VHE0-760

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG
Eric Singy
WESTPARK/PFINGSTWEIDSTRASSE 60
8005 ZÜRICH
SCHWEIZ

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Kakaopulver alkalisiert
Handelsname : FULL-BODIED WARM BROWN
Artikel : DCP-22W117VHE0-760
Zolltarifnummer EU : 1805.0000

Zusammensetzung

Kakaopulver; Säureregulator: E 501i; Säuerungsmittel: Zitronensäure

Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522543582	1,000 KG
KAR	5410522543599	6,000 KG

Menge 1KG/VE
Menge pro karton/sack/stück 6VE/KAR
Menge pro Palette 70KAR/PAL
Auftragsmenge 6 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

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	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH Wert	7,3 - 7,7 -	IOCCC15(1972)
% SCHALENGEHALT	max 1,75 %	Worfelmaschinenkontrolle
ASCHENGEHALT	max 14,0 %	IOCCC16(1973)

Physikalische Grenzwerte

	Ref.Methode
Korngröße : 99,5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve	IOCCC 38(1990)

Mikrobiologische Grenzwerte

	Ref.Methode
GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g ISO4833

Artikel : DCP-22W117VHE0-760 Eric Singy
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
8005 ZURICH - SCHWEIZ
Tel.: Fax.:

für Kunden 8600
06.06.2018 13:36:28
p. 1 / 3



DCP-22W117VHE0-760

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Mikrobiologische Grenzwerte		Ref.Methode
HEFEN	max 50/g	ISO7954
PILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	abwesend/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	abwesend/25g	ISO6579

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 Produktionsdatum

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	384 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	0,4 g
GESAMTFETT	23,0 g	BALLASTSTOFFE	29,0 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	13,8 g	EIWEIß	18,9 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	8,8 g	SALZ	0,04 g

RM = Referenzmengen

Zusätzliche Allergene und andere Informationen

MILCH (AUßER LACTITOL)	0	HASELNÜSSE, MANDELN	0
LAKTOSE	0	HASELNUSSÖL, MANDELÖL	0
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	0	ANDERE NÜSSE *	0
SOJA**	0	ERDNÜSSE**	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	0	VOLLRAFFINIERTES ERDNÜSSÖL/-FETT	0
LUPINE	0	SESAM-PRODUKTE (EINSCHL. ÖL/FETT)	0
GLUTEN	0	SESAMÖL	0
WEIZEN	0	SENF-PRODUKTE	0
ROGGEN	0	SCHWEFELDIOXID/SULPHITE >10PPM	0
BUCHWEIZEN	0	VANILLIN	0
RINDFLEISCH	0	SELLERIE-PRODUKTE	0
SCHWEINEFLEISCH	0	ETHANOL	0
HÜHNERFLEISCH	0	ASPARTAM	0
FISCHE (EINSCHLIEßLICH TINTENFISCH)	0	FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1
KREBSTIERE(EINSCHL GARNELE/KRABBE,KREBS)	0	GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.	1
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEHR)	0	GEEIGNET FÜR VEGANER	1
MAIS	0		

Legende : 1 = vorhanden / geeignet 0 = abwesend / nicht geeignet

Andere Nüsse * : Walnüsse, Pekannüsse, Acajournüsse, Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse.

Artikel : DCP-22W117VHE0-760 Eric Singy
 Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
 8005 ZURICH - SCHWEIZ
 Tel.: Fax.:

für Kunden 8600

06.06.2018 13:36:28

p. 2 / 3



DCP-22W117VHE0-760

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Zusätzliche Allergene und andere Informationen

** : außer vollraffiniertes Öl/Fett

"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 ausgedrückt als K₂CO₃ auf fettfreier Trockensubstanz

max 7 %

Empfohlene Lagerbedingungen

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

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 06.06.2018 für Kunden BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Claire-Marie Petit