

KAKAO IN PULVER 22/24

01 / IDENTITÄT UND MERKMALE

Produktcode	SP224
Verfügbare Formate	SP224 · 1 kg · Beutel
Ursprung	Niederlande
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Kakaopulver, alkalisiert, 22-24% Fettgehalt.

Zutaten

100% Kakaopulver

Verwendung

Anwendung und Dosierung	Zwischen 5% und 20%
--------------------------------	---------------------

Lagerung und Verpackung

Haltbarkeit	24 Monate ab Herstellungsdatum
Lagerbedingungen	Kühl und trocken lagern. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wiederverschließen und in sauberer und kühler Umgebung aufbewahren. Nur mit absolut sauberen und trockenen Werkzeugen handhaben. Vor jeder Verwendung trotzdem den Erhaltungszustand des Produkts überprüfen.
Verpackungsmaterialien	Beutel: LDPE90, Etikett: PAP22
Umwelthinweise	Getrennte Sammlung: KUNSTSTOFF. Beachten Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht hergestellt aus genetisch veränderten Organismen, gemäß den Vorgaben der Verordnung EG 1829/2003 und Verordnung EG 1830/2003 in der aktuellen Fassung. Das Produkt ist bei normaler Verwendung ungefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Konform zur Verordnung EG 396/2005 hinsichtlich Höchstgehalte an Rückständen (MRL) von Pestiziden und der Verordnung EU 915/2023 bezüglich Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

GLUTENFREI: Gemäß Verordnung EG 828/2014 kann es als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Glutenspuren bis maximal 20 mg/kg enthalten kann.

KAKAO IN PULVER 22/24

02 / WERTE UND SPEZIFIKATIONEN

Nährwertangaben pro 100 g

Parameter	Wert
Energie (kJ)	1624
Energie (kcal)	392
Fett (g)	23
davon gesättigte Fettsäuren (g)	14,2
Kohlenhydrate (g)	10,9
davon Zucker (g)	0,9
Ballaststoffe (g)	27,6
Eiweiß (g)	19,0
Salz (g)	0,375

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Fettgehalt	22,0 – 24,0	%	ICA 37/1990 (Extraktion mit Petroläther)
Chemisch-physikalisch pH (Lösung 10%)	7.8 – 8.2		ICA 15/1972
Chemisch-physikalisch Feinheit (Durchgang durch Sieb 75 µm)	≥99,5	%	ICA 38/1990 (Wässrige Suspension)
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	≤5,0	%	ICA 1/1952
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl	≤5000	KBE/g	ISO 4833-1
Mikrobiologisch Schimmelpilze	≤50	KBE/g	ISO 21527-2
Mikrobiologisch Hefen	≤50	KBE/g	ISO 21527-2

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Enterobacteriaceae	nicht vorhanden	pro g	ISO 21528-1
Mikrobiologisch E. coli	nicht vorhanden	pro g	ISO 166649-3
Mikrobiologisch Salmonellen	nicht vorhanden	pro 4x375g	ISO 6579-1

KAKAO IN PULVER 22/24

03 / ALLERGENE

Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse

Drei verschiedene Angaben: Vorhandensein im Produkt, im Betrieb und Risiko einer Kreuzkontamination. "Zu überprüfen" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko Kreuzkontamination
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krustentiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Keine Allergene unter den Zutaten. Kann Spuren von MILCH enthalten, da im Betrieb MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.

Kategorien gemäß Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2011. Bei Getreide und Schalenfrüchten müssen Arten und ggf. Ausnahmen in den Bemerkungen angegeben werden. Für Sulfite bezieht sich die Bewertung auf den anwendbaren Grenzwert als SO₂.

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind sorgfältig und nach bestem derzeitigen Wissen erstellt, dienen jedoch ausschließlich der Information und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung im Zusammenhang mit unsachgemäßer Verwendung des genannten Produkts.