

KAKAO I PULVER 22\24

01 V IDENTITET OCH EGENSKAPER

Produktkod	SP224
Tillgängliga format	SP224 · 1 kg · Påse
Ursprung	Nederländerna
Förpackningsland	Italien

Produkten

Kakao i pulver, alkaliserad, 22-24% fett.

Ingredienser

100% Kakao i pulver

Användning

Användning och dosering	Mellan 5% och 20%
-------------------------	-------------------

Förvaring och förpackning

Hållbarhet	24 månader från produktionsdatum
Förvaringsvillkor	Förvara på en sval och torr plats. Återförslut förpackningen efter varje användning och förvara i en ren och sval miljö. Hantera endast med helt rena och torra redskap. Kontrollera alltid produktens skick före användning.
Förpackningsmaterial	Påse: LDPE90, etikett: PAP22
Miljöanvisningar	Sopsortering: PLAST. Kontrollera de lokala bestämmelserna.

Uttalanden

ICKE-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av och är inte framställd av genetiskt modifierade organismer, i enlighet med Förordning EG 1829/2003 och Förordning EG 1830/2003 och följande ändringar. Produkten är inte farlig under normala användningsförhållanden.
BEKÄMPNINGSMEDEL OCH FÖRORENARE: överensstämmer med Förordning EG 396/2005 för högsta resthalter

(MRL) av bekämpningsmedel och Förordning EU 915/2023 för närvaro av tungmetaller, mykotoxiner och processföroreningar.

GLUTENFRI: i enlighet med Förordning EG 828/2014 kan märkas "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga spår av gluten upp till högst 20 mg/kg.

KAKAO I PULVER 22\24

02 V VÄRDEN OCH SPECIFIKATIONER

Näringsinformation per 100 g

Parameter	Värde
Energi (kJ)	1624
Energi (kcal)	392
Fett (g)	23
varav mättat fett (g)	14,2
Kolhydrater (g)	10,9
varav sockerarter (g)	0,9
Fibrer (g)	27,6
Protein (g)	19,0
Salt (g)	0,375

Analys och specifika parametrar

Kategori V parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikaliska Fetthalt	22,0 - 24,0	%	ICA 37/1990 (Extraktion med petroleumeter)
Kemisk-fysikaliska pH (lösning vid 10%)	7.8 - 8.2		ICA 15/1972
Kemisk-fysikaliska Finhet (passerar sikt 75 µm)	≥99,5	%	ICA 38/1990 (Vattenuppslammad)
Kemisk-fysikaliska Fuktighet	≤5,0	%	ICA 1/1952
Mikrobiologiska Totalantal	≤5000	cfu/g	ISO 4833-1
Mikrobiologiska Mögel	≤50	cfu/g	ISO 21527-2
Mikrobiologiska Jäst	≤50	cfu/g	ISO 21527-2

Kategori \ parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Mikrobiologiska Enterobacteriaceae	frånvarande	per g	ISO 21528-1
Mikrobiologiska E. coli	frånvarande	per g	ISO 166649-3
Mikrobiologiska Salmonella	frånvarande	per 4x375g	ISO 6579-1

KAKAO I PULVER 22\24

03 V ALLERGENER

Allergener och derivat

Tre separata uppgifter: närvaro i produkten, närvaro i anläggningen och risk för korskontaminering. “Att kontrollera” betyder inte frånvaro.

Kategori	I produkten	I anläggningen	Risk för korskontaminering
Spannmål som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjök (inklusive laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrön	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupin	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Inga allergener bland ingredienserna. Kan innehålla spår av MJÖLK på grund av förekomst i anläggningen som hanterar MJÖLK och derivat.

Kategorier enligt bilaga II till EU-förordning 1169/2011. För spannmål och nötter ska arter och eventuella undantag anges i anteckningarna. För sulfiter gäller den tillämpliga tröskeln uttryckt som SO₂.

Ytterligare information

De uppgifter som anges i detta blad är noggrant kontrollerade och utarbetade enligt vår nuvarande kunskap, men är endast av informativ karaktär och fritar Gioia Group s.r.l. från ansvar vid felaktig användning av produkten i fråga.