

## CACAOPOEDER 22/24

### 01 / IDENTITEIT EN KENMERKEN

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| <b>Productcode</b>              | SP224              |
| <b>Beschikbare verpakkingen</b> | SP224 · 1 kg · Zak |
| <b>Herkomst</b>                 | Nederland          |
| <b>Land van verpakking</b>      | Italië             |

### Het product

Cacaopoeder, gealkaliseerd, 22-24% vetgehalte.

### Ingrediënten

100% Cacaopoeder

### Gebruik

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| <b>Gebruik en dosering</b> | Tussen 5% en 20% |
|----------------------------|------------------|

### Bewaring en verpakking

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Houdbaarheid</b>          | 24 maanden vanaf productiedatum                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Bewaarcondities</b>       | Bewaren op een koele, droge plaats. Na elk gebruik de verpakking hersluiten en op een schone, koele plaats bewaren. Alleen hanteren met perfect schone en droge instrumenten. Controleer vóór elk gebruik altijd de staat van bewaring van het product. |
| <b>Verpakkingsmaterialen</b> | Zak: LDPE90, etiket: PAP22                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Milieu-informatie</b>     | Afvalscheiding: PLASTIC. Raadpleeg de lokale voorschriften.                                                                                                                                                                                             |

### Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat niet, bestaat niet uit en is niet verkregen van genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Product niet gevaarlijk bij normaal gebruik.

BESTRIJDINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: conform Verordening EG 396/2005 betreffende maximale

residulimieten (MRL) voor bestrijdingsmiddelen en Verordening EU 915/2023 voor de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxinen en procesverontreinigingen.

GLUTENVRIJ: volgens Verordening EG 828/2014 mag het als "Glutenvrij" worden geëtiketteerd omdat het product accidentele glutenbesmettingen tot maximaal 20 mg/kg kan bevatten.

## CACAOPOEDER 22/24

### 02 / WAARDEN EN SPECIFICATIES

#### Voedingswaarden per 100 g

| Parameter             | Waarde |
|-----------------------|--------|
| Energie (kJ)          | 1624   |
| Energie (kcal)        | 392    |
| Vetten (g)            | 23     |
| waarvan verzadigd (g) | 14,2   |
| Koolhydraten (g)      | 10,9   |
| waarvan suikers (g)   | 0,9    |
| Vezels (g)            | 27,6   |
| Eiwitten (g)          | 19,0   |
| Zout (g)              | 0,375  |

#### Analyses en specifieke parameters

| Categorie / parameter                                | Specificatie | Eenheid | Methode                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|---------|--------------------------------------------|
| Chemisch-fysisch<br>Vetgehalte                       | 22,0 – 24,0  | %       | ICA 37/1990 (Extractie met petroleumether) |
| Chemisch-fysisch<br>pH (oplossing van 10%)           | 7.8 – 8.2    |         | ICA 15/1972                                |
| Chemisch-fysisch<br>Fijnheid (doorval op zeef 75 µm) | ≥99,5        | %       | ICA 38/1990 (Waterige suspensie)           |
| Chemisch-fysisch<br>Vochtgehalte                     | ≤5,0         | %       | ICA 1/1952                                 |
| Microbiologisch<br>Totale telling                    | ≤5000        | cfu/g   | ISO 4833-1                                 |
| Microbiologisch<br>Schimmels                         | ≤50          | cfu/g   | ISO 21527-2                                |
| Microbiologisch<br>Gisten                            | ≤50          | cfu/g   | ISO 21527-2                                |

| Categorie / parameter                 | Specificatie | Eenheid    | Methode      |
|---------------------------------------|--------------|------------|--------------|
| Microbiologisch<br>Enterobacteriaceae | afwezig      | per g      | ISO 21528-1  |
| Microbiologisch<br>E. coli            | afwezig      | per g      | ISO 166649-3 |
| Microbiologisch<br>Salmonella         | afwezig      | per 4x375g | ISO 6579-1   |

# CACAOPOEDER 22/24

## 03 / ALLERGENEN

### Allergenen en afgeleide producten

Drie afzonderlijke informatievelden: aanwezigheid in het product, aanwezigheid in de fabriek en risico op kruisbesmetting. “Te verifiëren” betekent niet afwezig.

| Categorie                 | In het product | In de fabriek | Risico op kruisbesmetting |
|---------------------------|----------------|---------------|---------------------------|
| Granen met gluten         | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Schaaldieren              | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Eieren                    | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Vis                       | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Pinda's                   | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Soja                      | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Melk (inclusief lactose)  | Nee            | Ja            | Ja                        |
| Noten                     | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Selderij                  | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Mosterd                   | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Sesamzaad                 | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Zwavedioxide en sulfieten | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Lupine                    | Nee            | Nee           | Nee                       |
| Weekdieren                | Nee            | Nee           | Nee                       |

Geen allergenen aanwezig in de ingrediënten. Kan sporen van MELK bevatten door productie in een fabriek waar MELK en afgeleiden verwerkt worden.

Categorieën uit bijlage II van Verordening EU 1169/2011. Voor granen en noten dienen soort en eventuele uitzonderingen in de opmerkingen te worden vermeld. Voor sulfieten geldt de toepasselijke drempel uitgedrukt als SO<sub>2</sub>.

### Verdere informatie

De in dit blad vermelde informatie is zorgvuldig en naar beste weten opgesteld, is uitsluitend informatief en ontslaat de Gioia Group s.r.l. van elke aansprakelijkheid met betrekking tot oneigenlijk gebruik van het betrokken product.