

EKA KAKAOPULVER

TYP 20/22%



Artikel-Nr.	332205 & 332100	Status	Aktuell / Freigabe
Datum effektiv	01.07.2016	Spec. / Rev-Nr.	2402LS / 6
Evers food ingredients Postfach 100237 47562 Goch (Germany)		Tel +49 (0)2823 - 4493 Fax +49 (0)2823 - 29226 info@evers-food.de / www.evers-food.de	

Allgemeine Information

		Bemerkung
Produktbeschreibung	EKA Kakaopulver 20/22%, alkalisiert (Schwach entölt)	DIR.2000/36/EC
Prozess	Alkalisiert	
Zutaten	Kakaopulver (100%)	
Herkunftsland	West Afrika (Elfenbeinküste/Ghana)	
Zolltarifnummer	1805.0000	
Verkehrsbezeichnung	Alkalisiertes Kakaopulver, Schwach entölt mit ein Kakaobutterfettanteil von 20/22%	

Sensorik Produktbeschreibung

		Bemerkung
Aussehen/Konsistenz	Pulver (Struktur fein)	
Farbe	Dunkel Rot/Braun	
Geschmack	Typisch für Kakaopulver ohne Beigeschmack	
Geruch	Typisch für Kakaopulver ohne Beigeschmack	
Schüttgewicht	475 ± 25	Einheit: ρSch in kg/m³

Chemisch und Physikalische Daten

		Min	Ø	Max	Uom*	Methode	Bemerkung
Fettgehalt	Kakaobutter	20,0		22,0	%	ICA 37, 1990	
H2O	-			4,5	%	ICA 1, 1950	
pH Wert	In 10% solution	7,2		7,6	pH Einheit	ICA 15, 1972	
Feinheit, 75µm	Wet sieve residue	99,80			%	ICA 11, 1970	
Schalengehalt	On alkali free nibs			1,75	%	AOAC 970.23	
Aschengehalt				14,0	%	ICA 16, 1973	

Mikrobiologische Daten

		Min	Ø	Max	Uom*	Methode	Bemerkung
Gesamtkeimzahl	Total Wert			5000	CFU/g	ICA 39-2, 1990	PCA 48h/37°C
Schimmel	-			50	CFU/g	ICA 39-7, 1990	YGC 72h/30°C
Hefen	-			10	CFU/g	ICA 39-7, 1990	YGC 72h/30°C
Mesophilic Spores	-			5000	CFU/g	ICA 39-3, 1990	10min.80°C/3days 30°C
		Wert			Uom*	Methode	Bemerkung
Enterobacteriaceae	-	Abwesend			/g	ICA 39-5, 1990	VRBG 24h/37°C
E. Coli	-	Abwesend			/g	ICA 39-4, 1990	
Salmonellen	-	Abwesend			/750g	ICA 39-8, 1990	BAM 8th Ed., Rev A
Lipase Aktivität	-	Negativ					
Protaese Aktivität	-	Negativ					

* Uom = Unit of measurement, ND = Not detectable

Fremdkörperfreiheit

Hiermit Bestätigen wir Ihnen, dass die Fremdkörperfreiheit nach den geltenden rechtlichen Bestimmungen (gemäß der Verordnung Europäischen Gemeinschaft (EG) Nummer 852/2004 des Europäischen Parlaments) garantiert wird.

EKA KAKAOPULVER

TYP 20/22%



Artikel-Nr.	332205 & 332100	Status	Aktuell / Freigabe
Datum effektiv	01.07.2016	Spec. / Rev-Nr.	2402LS / 6
Evers food ingredients Postfach 100237 47562 Goch (Germany)		Tel +49 (0)2823 - 4493 Fax +49 (0)2823 - 29226 info@evers-food.de / www.evers-food.de	

Nährwerte (Berechnung gemäß Literaturdaten)

	Nährstoff	Wert	Uom	Bemerkung
Energy	Brennwert, kJ	1.539	kJ/100g	
	Brennwert, kcal	368	kcal/100g	
Fett	Gesamtfett	20,7	g/100g	
	Gesättigte Fettsäuren	12,5	g/100g	
	Einfach ungesättigte Fettsäuren	7,4	g/100g	
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,8	g/100g	
	TFS (Gesamtransfettsäuren)	< 0,5	g/100g	
Kohlenhydraten*	Zucker (Mono- & Disaccharide)	0,6	g/100g	
	Stärke	8,3	g/100g	
Ballaststoffe	Gesamt Ballaststoffe	27,8	g/100g	
	Unlösliche Ballaststoffe	23,7	g/100g	
	Lösliche Ballaststoffe	4,1	g/100g	
Protein	Eiweiß	19,9	g/100g	
Vitaminen	Vitamin A (Retinol)	0	mg/100g	
	Vitamin B1 (Thiamin)	0	mg/100g	
	Vitamin B2 (Riboflavin)	0,1	mg/100g	
	Vitamin B3/PP (Niacin)	20,8	mg/100g	
	Vitamin B5 (Panthothensäure)	3,0	mg/100g	
	Vitamin B6 (Pyridoxin)	0,1	mg/100g	
	Vitamin B8 (Biotin)	0	mg/100g	
	Vitamin B9 (Folsäure)	0	mg/100g	
	Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	0	mg/100g	
	Vitamin C (Ascorbinsäure)	0	mg/100g	
	Vitamin D (Cholecalciferol)	0	mg/100g	
	Vitamin E (Alpha-Tocopherol)	4,4	mg/100g	
	Mineralen	Mg (Magnesium)	500	mg/100g
Ca (Calcium)		140	mg/100g	
Fe (Eisen)		40	mg/100g	
P (Phosphor)		670	mg/100g	
Zn (Zink)		7	mg/100g	
Cu (Kupfer)		4	mg/100g	
K (Potassium)		4.710	mg/100g	
Cl (Chlorid)		0	mg/100g	
Na (Natrium)**		30	mg/100g	
Sonstige	Cholesterin	0	mg/100g	
	Theobromin	2,0	g/100g	
	Coffein	0,1	g/100g	

* Der totale Wert Kohlenhydraten ist folgendermaße zusammengestellt: Zucker, Polyole und Stärke, gemäß der Verordnung Europäischen Gemeinschaft (EG) Nummer 1169/2011.

** Der Salzgehalt errechnet sich wie folgt: Natriumgehalt x 2,5

GMO Erklärung

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass dieses Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der Verordnung Europäischen Gemeinschaft (EG) Nummer 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermehl und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen, keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

EKA KAKAOPULVER

TYP 20/22%



Artikel-Nr.	332205 & 332100	Status	Aktuell / Freigabe
Datum effektiv	01.07.2016	Spec. / Rev-Nr.	2402LS / 6
Evers food ingredients Postfach 100237 47562 Goch (Germany)		Tel +49 (0)2823 - 4493 Fax +49 (0)2823 - 29226 info@evers-food.de / www.evers-food.de	

Lagerung Information*

	Bezeichnung	Uom	Bemerkung
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	36	Monate	bei normaler Lagerung
Relative Feuchte	max. 50	%	
Lagerungstemperatur in °C	18-22	°C	
Transporttemperatur in °C	max. 25	°C	

* Lagern Sie dieses Produkt in einer sauberen, trockenen, geruchsfreien und gut durchlüfteten Umgebung.

Etikettierung- und Verpackungsinformation*

Die Produktbeschriftung (falls zutreffend) enthält folgende standard Information		
Sack/Karton:	Etikett:	Bemerkung
- Nettogewicht	- Type	
- Name des Herstellers	- LOT-Nr. (Chargennummer)	
- Herkunftsland	- Produktionsdatum	
	- MHD (Mindestenshaltbarkeitsdatum)	

	Sack 1 Kg	Sack 5 Kg	Sack 25 Kg	Bemerkung
Typ	2-fach braun Kraftpapier	2-fach braun Kraftpapier	3-fach braun Kraftpapier	
Format	200 x 290 x 75 mm	320 x 470 x 135 mm	500 x 850 x 180 mm	
Lehrgewicht	0,020 Kg	0,060 Kg	0,209 Kg	
Lebensmittelgeeignet	Ja	Ja	Ja	

* Ein konformitätsbescheinigung Verpackung ist auffragbar.

Erklärung Produktkodierung*

Das Chargennummer (Lot-Nr.) besteht aus 4/5 Ziffern und ist zusammengestellt folgendermaßen:		
LLL Lx	LLL L	= Bezeichnung Lot-Nr., Max. 4 Ziffern
xxx x9	9999	= Bezeichnung auffolgend Verpackungsnummer (falls zutreffend)
Den Mindestens Haltbar Datum (MHD) besteht aus 5 Ziffern und ist zusammengestellt folgendermaßen:		
99/xx	99	= Bezeichnung Monat
xx/9999	9999	= Bezeichnung Jahr
Bezeichnung Jahr Fortlaufende Nummer, aus dem sich ergibt, dass Produktionsjahr, zB. 2015.		
Bezeichnung Monat Anzahl Monat, gemäß standard Kalender, zB. 01-12.		

* Die Rückverfolgbarkeit ist über den Chargennummer möglich. Zusätzlich werden Rückstellmuster über die Gesamthaltbarkeit hinaus gelagert.

Qualität System

	Zertifiziert	Seit	Bemerkung
HACCP	Ja	01/03/2007	Dr. Berns Labor

	Geeignet für	Zertifiziert	Bemerkung
Koscher	Ja	Ja	
Vegetarier	Ja	Nein	
Halal	Ja	Nein	
Veganer	Ja	Nein	

EKA KAKAOPULVER
TYP 20/22%



Artikel-Nr.	332205 & 332100	Status	Aktuell / Freigabe
Datum effektiv	01.07.2016	Spec. / Rev-Nr.	2402LS / 6
Evers food ingredients Postfach 100237 47562 Goch (Germany)		Tel +49 (0)2823 - 4493 Fax +49 (0)2823 - 29226 info@evers-food.de / www.evers-food.de	

Allergenliste*

	A	B	C	Bemerkung
Rind	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Karotte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hühnerfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kakao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Getreide (Mais)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eiprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Glutamat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Laktose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milchweiß	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nußöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnußöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesam-Produkte / Sesamöl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krustentiere/Schaltiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfit (E220-228), natürlich vorkommend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	< 10 ppm
Weizen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

A = Im Produkt enthalten.
 B = Im Produktionsbereich anwesend.
 C = Kann durch Krosskontamination in das Produkt gelangen.

* Alle Allergene: einschließlich Derivate. Die Allergene, wie oben aufgelistet, sind in Übereinstimmung mit den gültigen Bestimmungen der europäischen Union Direktive 2000/13/EC betrift Etikettierung, Presentation and Werbung von Nahrungsmittel.

Qualitätssicherung Nanotechnologie & Bestrahlung

Nanotechnologie: Für dieses Produkt oder die Verpackung wird kein Nanotechnologie (synthetisch hergestellte Nanopartikel <100nm) verwendet.

Bestrahlung: Hiermit Bestätigen wir Ihnen, dass das Produkt sowie seine Zutaten gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV) sowie den EURichtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.

Anerkennung

Wir bestätigen hiermit, dass diese Werte in ordnungsgemäßen Test in den Labors unseres Vorlieferanten ermittelt wurden.

Anerkannt durch:

P. Evers
QA-Manager

Datum effektiv
01.07.2016

Spec. / Rev-Nr.
2402LS / 6