



# Carma®

## DCP-22H05-CAE6-89B

### Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

#### Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung :	Kakaopulver alkalisiert
Zertifizierung	HALAL Zertifiziert
Handelsname :	KAKAOPULVER 22-24%
Artikel :	DCP-22H05-CAE6-89B
Zolltarifnummer EU :	1805.0000

Es handelt sich hierbei um eine vorläufige Produktspezifikation, sie ist nicht als finale Produktionspezifikation zu verwenden.

#### Zusammensetzung

Kakaopulver; Säureregulator: E 501i

Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Produkte mit "haltbar bis" 14.09.2024 sind nicht halal.

#### Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	7610315736926	1,000 KG
KAR	7610315736919	6,000 KG

Menge	1KG/VE
Menge pro karton/sack/stück	6VE/KAR
Menge pro Palette	72KAR/PAL

#### Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	04-PE-LD
KAR	Karton	20-PAP

#### Produkteigenschaften

Erscheinung : braun

Farbe : mittel braun

Geruch und Geschmack: Typisch für alkalisiertes Kakaopulver ohne Beigeschmack

#### Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 4,50 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT IN DER TROCKENMASSE	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH Wert	6,8 - 7,2 -	IOCCC15(1972)
% SCHALENGEHALT	max 1,75 %	AOAC 970.23
ASCHE (FETTFREIE TROCKENMASSE)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

#### Physikalische Grenzwerte

Korngröße : 99.8 ± 0.2 min < 75µm , 200 mesh sieve

#### Ref.Methode

IOCCC 38(1990)

Artikel : DCP-22H05-CAE6-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

Tel.: Fax.:

10.12.2025 14:30:05

p. 1 / 3



*Carma*®

# **DCP-22H05-CAE6-89B**

## Mikrobiologische Grenzwerte

GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g	ISO4833
HEFEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELPILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	n.n.*/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	n.n.*/375g	ISO6579-1

\* n.n. = nicht nachweisbar

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 dem Productionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

## Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	389 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	0.4 g
GESAMTFETT	23,0 g	BALLASTSTOFFE	29,8 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	13,8 g	EIWEIS	19,5 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	9,1 g	SALZ	0,04 g

**RM** = Referenzmengen

## Warenrechtliche Daten (Berechnung gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG)

Alkali als K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> auf fettfreier Trockensubstanz max 7 %

## **Empfohlene Lagerbedingungen**

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.  
Empfohlene 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 10.12.2025

Artikel : DCP-22H05-CAE6-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181  
8005 ZURICH - SCHWEIZ  
Tel.: Fax:

10 12 2025 14:30:05

p. 2 / 3



*Carma*®

**DCP-22H05-CAE6-89B**

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Claire-Marie Petit

Claire-Marie Petit

Artikel : DCP-22H05-CAE6-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181  
8005 ZURICH - SCHWEIZ  
Tel.: Fax.:

10.12.2025 14:30:05

**p. 3 / 3**