



# Carna®

## 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 Produktionsspezifikation 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

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| FEUCHTIGKEIT                         | max 4,50 %    |
| GESAMTFETTGEHALT IN DER TROCKENMASSE | 22,0 - 24,0 % |
| pH Wert                              | 6,8 - 7,2 -   |
| % SCHALENGEHALT                      | max 1,75 %    |
| ASCHE (FETTFREIE TROCKENMASSE)       | max 14,00 %   |

#### Ref.Methode

IOCCC1(1952)  
IOCCC14(1972)  
IOCCC15(1972)  
AOAC 970.23  
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



# Carna®

## DCP-22H05-CAE6-89B

### Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

#### Mikrobiologische Grenzwerte

#### Ref.Methode

|                    |             |            |
|--------------------|-------------|------------|
| 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 Produktionsdatum 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   | EIWEIß                      | 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 ZÜRICH - SCHWEIZ

Tel.: Fax.:

10.12.2025 14:30:05

p. 2 / 3



**Carna®**

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

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

*Cm 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**