



OSWALDO 71%
Peru Bio Dunkle Couverture 6kg
REF. CH10712

CHEF Gourmet

Certified
 Corporation



Stammdaten / Allgemeine Angaben

Artikel Nummer

CH10712

Artikel Bezeichnung

OSWALDO 71% Peru Bio Dunkle Couverture 6kg

EAN



7611326691594

Zolltarif-Nr.

1806.2089

Sachbezeichnung

Dunkle Schokolade-Couverture

Artikelform

Rondo

Verwendungs- Verarbeitungshinweis, Produktbeschreibung, Dosierung

Verwendungshinweis (Anwendungshinweis)

Zum Überziehen von Pralines und Spezialitäten, zum Giessen von Hohlkörpern sowie zur Herstellung von Ganachen, Mousse & Crèmes.

Verarbeitung

Eigenschaften

Zertifizierungen

Bio-Verordnung (CH)

Bio-Verordnung (EU) „Nicht-EU-Landwirtschaft“

Zutaten/Zusammensetzung/Deklaration

Ursprungsland

Deklaration

Zutaten	Herkunft	Anteil	%
Kakaokerne* (Peru)	PE	61.647	%
Rohrohrzucker* (Paraguay)	PY	28.235	%
Kakaobutter* (Dominikanische Republik)	DO	10.118	%

Kakao: 71 % mindestens

Allergenmanagement

Spurendeclaration

Kann Spuren von Milch (einschl. Laktose), Haselnüsse und Mandeln enthalten.

Nährwertangaben pro 100g (gerechnet)

Energie	583 kcal
	2418 kJ
Fett	44.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	27.0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	16.0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1.0 g
Transfettsäuren	0.1 g
Transfettsäuren natürlich	0.0 g
Cholesterin	1 mg
Kohlenhydrate	33.5 g
davon Zucker	28.3 g
davon Saccharose	28.1 g
Glukose	0.0 g
Fructose	0.0 g
Lactose	0.0 g
andere Zuckerarten	0.0 g



OSWALDO 71%
Peru Bio Dunkle Couverture 6kg
REF. CH10712



Certified
B
 Corporation

davon Stärke	0.0 g
Andere Kohlehydrate	5.2 g
Zugesetzter Zucker	28.1 g
Ballaststoffe	10.8 g
Eiweiss	6.8 g
davon Milcheiweiss	0.0 g
Salz	0.0 g
Mineralstoffe	0.9 g
davon Natrium	12 mg
Kalzium	134 mg
Eisen	16 mg
Kalium	606 mg
Wasser	0.7 g

Zolldeklaration

Kakaomasse	61.65 %
Kakaobutter	10.12 %
Saccharose	28.09 %

Sensorik Produktbeschreibung

Geruch typisch dunkle Couverture
 Geschmack Edelbitter, fruchtig, blumig
 Farbe dunkelbraun
 Form fest

Physikalische Kennzahlen

	Untere Tol.	Sollwert	Obere Tol.
Viskosität (40° C) - IOCCC	1.200		1.450 Pa.s
Feinheit	12.000	16.000	18.000 my
Cadmium Schokolade-Couverture ≥ 50%			0.800 mg/kg
Gesamtkakaotrockenmasse			

Mikrobiologische Angaben

	Untere Tol.	Sollwert	Obere Tol.
Aerobe mesophile Keime (GKZ) KBE/g ISO-4833-1			5000.000
Enterobacteriaceae KBE/g ISO-21528-2			100.000
Escherichia coli KBE/g ISO-16649-2			0.000
Hefen KBE/g ISO-21527-1/2			100.000
Schimmelpilze KBE/g ISO-21527-1/2			100.000
Staphylococcus aureus KBE/g ISO-6888-1			100.000
Salmonellen KBE/25g ISO-6579-1			0.000

Mikrobiologische Legende:

- KBE/g: Koloniebildende Einheiten pro Gramm
- Aerobe mesophile Keime "0" entspricht der Nachweisgrenze 10 KBE/g
- Enterobacteriaceae "0" entspricht Nachweisgrenze von 1 KBE/g (0-10 KBE qualitativ nachweisbar ab 10 KBE quantitativ nachweisbar)
- Escherichia coli 0 entspricht "nicht nachweisbar" / g
- Hefen und Schimmelpilze "0" entspricht der Nachweisgrenze 20 KBE/g
- Koagulase positiv Staphylokokken "0" entspricht der Nachweisgrenze von 100 KBE/g
- Salmonellen "0" entspricht "nicht nachweisbar" in 25g
- Coliform Keime MPN Methode "0" entspricht "nicht nachweisbar" in 2.22g
- Osmotolerante Hefen Nachweisgrenze 10 KBE/g
- Enterokokken Nachweisgrenze 100 KBE/g
- Listeria monocytogene Nachweisgrenze 10 KBE/g
- AMFK (Aerobe Mesophile Fremdkeime) Nachweisgrenze 10 KBE/g

Verpackung

WI24V	Wickler db. 495 Rondo / ohne Druck	Primärverpackungen
CA88V	Faltschachtel Logistikbraun unbedruckt	Sekundärverpackungen

Logistische Daten (Transport, Lagerung, Haltbarkeit)

Verkaufseinheit Karton



OSWALDO 71%
Peru Bio Dunkle Couverture 6kg
REF. CH10712



Bruttogewicht	6.350 kg
Nettogewicht	6.000 kg
Volumen	0.013 m ³
Verkaufseinheit pro Palette	48
Garantierte Restlaufzeit in Tagen	360
MHD in Tagen	720
Lagerbedingungen	Kühl und Trocken 8 - 18°C

HACCP / QS	
Siebung mm	0.3 mm

Konformität / Allgemeine Informationen

Gesetzliche Anforderungen

Das gelieferte Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen bezüglich GVO der EU und der Schweiz:

- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel vom 22. Sept. 2003 (und Konsolidierungen)
 - Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GVO hergestellten Lebensmitteln und Futtermittel vom 22. Sept. 2003 (und Konsolidierungen)
 - SR817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
 - SR817.022.51 Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) vom 23. Nov. 2005 (neuester Stand)
 - SR817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- Die Rückverfolgbarkeit auf garantiert GVO-freie Herkunft ist bei allen genannten Zutaten gewährleistet.

Das gelieferte Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen bezüglich Rückstände und Kontaminanten der EU und der Schweiz inklusiv:

- SR817.021.23 Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- SR817.022.15 Verordnung des EDI über Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK) vom 16. Dez. 2016 (neuerster Stand)
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jan. 2002 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe vom 16. Dez. 2008 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EWG) Nr. 315/93 zur Festlegung vom gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln vom 8. Feb. 1993 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs vom 23. Feb. 2005 (und Konsolidierungen)

Strahlenbehandlung

Das Produkt wird keiner Strahlenbehandlung unterzogen

Nanotechnologie

Das Produkt ist frei von Nanotechnologie