



# DCP-22WO-VH-740

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG  
WESTPARK/PFINGSTWEIDSTRASSE 60  
8005 ZÜRICH  
SCHWEIZ

### Produktspezifikation

**Warenrechtliche Beschreibung :** Kakaopulver alkalisiert  
**Handelsname :** VAN HOUTEN  
D223W  
**Artikel :** DCP-22WO-VH-740  
**Zolltarifnummer EU :** 1805.0000

### Zusammensetzung

Kakaopulver ; Säureregulator: E 501i ; Säuerungsmittel: Zitronensäure

### Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522448924	5,000 KG
KAR	5410522251357	20,000 KG

Menge 5KG/VE  
Menge pro karton/sack/stück 4VE/KAR  
Menge pro Palette 24KAR/PAL  
Auftragsmenge 20 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

### Produkteigenschaften

Erscheinung : rot  
Farbe : intensive dunkel rot  
Geruch und Geschmack: Typisch für alkalisiertes Kakaopulver ohne Beigeschmack

### Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 5 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT IN DER TROCKENMASSE	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH Wert	7,3 - 7,7 -	IOCCC15(1972)
% SCHALENGEHALT	max 1,75 %	Worfelmaschinenkontrolle
ASCHE (FETTFREIE TROCKENMASSE)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

### Physikalische Grenzwerte

	Ref.Methode
Korngröße : 99.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve	IOCCC 38(1990)

### Mikrobiologische Grenzwerte

	Ref.Methode
GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g ISO4833

Artikel : DCP-22WO-VH-740

für Kunden 8600

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SCHWEIZ

26.06.2020 12:37:00

Tel.: Fax.:

p. 1 / 5



# DCP-22WO-VH-740

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

### Mikrobiologische Grenzwerte

### Ref.Methode

HEFEN	max 50/g	ISO7954
PILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	abwesend/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	abwesend/25g	ISO6579

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 Produktionsdatum

### Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	384 kcal	VITAMIN B12	CYANOCOBALAMIN	0,000 µg
BRENNWERT RM	19,2 %	VITAMIN B12	CYANOCOBALAMIN RM	0,0 %
BRENNWERT	1.605 kJ	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0,000 mg
GESAMTFETT	23,0 g	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	0,0 %
GESAMTFETT RM	32,9 %	VITAMIN D	CALCIFEROL	1,000 µg
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	13,8 g	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	20,0 %
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	69,2 %	VITAMIN D	(IE)	40
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	7,5 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	1,800 mg
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUR.	0,7 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	15,0 %
GESAMTTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0,0 g	VITAMIN E	(IE)	3
CHOLESTERIN	0,0 mg	VITAMIN H	BIOTIN	0,000 mg
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	8,8 g	VITAMIN H	BIOTIN RM	0,0 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	3,4 %	VITAMIN M	FOLSÄURE	35,500 µg
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	0,4 g	VITAMIN M	FOLSÄURE RM	17,8 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	0,4 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINON		0,000 µg
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0,0 g	VITAMIN K - PHYLLOCHINON RM		0,0 %
STÄRKE	8,4 g	PHOSPHOR		620,1 mg
BALLASTSTOFFE	29,0 g	PHOSPHOR RM		88,6 %
EIWEIß	18,9 g	EISEN		42,00 mg
EIWEIß RM	37,8 %	EISEN RM		300,0 %
MILCHEIWEIß	0,0 g	MAGNESIUM		521,0 mg
SALZ	0,04 g	MAGNESIUM RM		138,9 %
SALZ RM	0,7 %	ZINK		5,50 mg
NATRIUM	16,2 mg	ZINK RM		55,0 %
ORGANISCHE SÄUREN	2,60 g	JOD		0,00 µg
GES.ALKALOIDE	2,01 g	JOD RM		0,0 %
POLYHYDROXYPHENOLE	2,60 g	KALZIUM		135,0 mg

Artikel : DCP-22WO-VH-740

für Kunden 8600

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SCHWEIZ

26.06.2020 12:37:00

Tel.: Fax.:

p. 2 / 5



# DCP-22WO-VH-740

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

COFFEIN	0,20 g	KALZIUM RM	16,9 %
THEOBROMIN	1,81 g	CHLORID	30,20 mg
ETHANOL	0,00 g	CHLORID RM	3,8 %
VITAMIN A RETINOL	8,800 µg	POTASSIUM	3.231,0 mg
VITAMIN A RETINOL RM	1,1 %	POTASSIUM RM	161,6 %
VITAMIN A (IE)	29	MANGAN	0,00 mg
PROVITAMIN A BETA-CAROTIN	0,000 µg	MANGAN RM	0,0 %
VITAMIN B1 THIAMIN	0,300 mg	FLUORID	0,12 mg
VITAMIN B1 THIAMIN RM	27,3 %	FLUORID RM	3,4 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0,300 mg	SELEN	4,60 µg
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	21,4 %	SELEN RM	8,4 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	2,400 mg	CHROM	60,00 µg
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	15,0 %	CHROM RM	150,0 %
VITAMIN B5 PANTHOTHENSÄURE	1,400 mg	MOLYBDÄN	73,00 µg
VITAMIN B5 PANTHOTHENSÄURE RM	23,3 %	MOLYBDÄN RM	146,0 %
VITAMIN B6 PYRIDOXIN	0,200 mg	ASCHE	9,59 g
VITAMIN B6 PYRIDOXIN RM	14,3 %		

RM = Referenzmengen

### Zusätzliche Allergene und andere Informationen

MILCH (AUßER LACTITOL)	0	HASELNÜSSE, MANDELN	0
LAKTOSE	0	HASELNUSSÖL, MANDELÖL	0
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	0	ANDERE NÜSSE *	0
SOJA**	0	ERDNÜSSE**	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	0	VOLLRAFFINIERTES ERDNÜSSÖL/-FETT	0
LUPINE	0	SESAM-PRODUKTE (EINSCHL. ÖL/FETT)	0
GLUTEN	0	SESAMÖL	0
WEIZEN	0	SENF-PRODUKTE	0
ROGGEN	0	SCHWEFELDIOXID/SULPHITE >10PPM	0
BUCHWEIZEN	0	VANILLIN	0
RINDFLEISCH	0	SELLERIE-PRODUKTE	0
SCHWEINEFLEISCH	0	ETHANOL	0
HÜHNERFLEISCH	0	ASPARTAM	0
FISCHE (EINSCHLIEßLICH TINTENFISCH)	0	FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1
KREBSTIERE(EINSCHL GARNELE/KRABBE,KREBS)	0	GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.	1
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEOHR)	0	GEEIGNET FÜR VEGANER	1
MAIS	0		

Legende : 1 = vorhanden / geeignet 0 = abwesend / nicht geeignet

Andere Nüsse \* : Walnüsse, Pekannüsse, Acajounüsse, Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse.

\*\* : außer vollraffiniertes Öl/Fett

"Geeignet für Veganer" bezieht sich auf die Zutatenliste und berücksichtigt keine Kreuzkontamination während der Produktion.

Artikel : DCP-22WO-VH-740

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SCHWEIZ

Tel.: Fax.:

für Kunden 8600

26.06.2020 12:37:00

p. 3 / 5



## DCP-22WO-VH-740

### Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

#### 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.

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 26.06.2020 für Kunden BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Claire-Marie Petit

Artikel : DCP-22WO-VH-740

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SCHWEIZ

Tel.: Fax.:

für Kunden 8600

26.06.2020 12:37:00

p. 4 / 5



## DCP-22WO-VH-740

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

### Exportbeilage - 100 % Zusammensetzung

Kakaopulver 94,23% ; Säureregulator: E 501i 5,47% ; Säuerungsmittel: Zitronensäure 0,30%

Saccharose	0,0 %
Kakaobutter	23,0 %
Milchfett	0,00 %
Milchtrockenmasse gesamt	0,00 %
Fettfreie	74,50 %