



## Produktspezifikation (Product Specification)

### Bio Kakaopulver, alkalisiert, 20-22% Fett

### Organic cacao powder, alkalized, 20-22% fat

ARTIKEL NR. / ARTICLE NO.

URSPRUNG / ORIGIN : Afrika, Mittel- und Südamerika *Africa, Central and South America*

LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG : Nicht-EU-Landwirtschaft / *Non-EU-Agriculture*  
ORIGIN OF AGRICULTURAL PRODUCTS

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION : Kakaopulver, alkalisiert, schwach entölt, Fettgehalt 20-22%, aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008  
*cocoa powder, alkalized, partly defatted, 20 -22% fat, from organic agriculture according to regulation (EG) No. 834/2007 und 889/2008*

ZUTATENLISTE / INGREDIENTS : Kakaopulver aus kontrolliert biologischem Anbau  
*cocoa powder from certified organic agriculture*

HERSTELLUNG / PRODUKTION : Nach der Ernte werden die frischen Kakaobohnen von der Kakaofrucht getrennt. Anschließend werden die Bohnen fermentiert, getrocknet, gereinigt und geröstet. Nachfolgend werden die Bohnen zu Nibs (Kakaobruch) zerkleinert, die Schalen entfernt und der Kakaobruch durch Walzen zu Kakaomasse gemahlen. Durch hydraulisches Pressen wird die Kakaobutter abgetrennt. Der gewonnene Kakaopress-kuchen wird zu Kakaopulver vermahlen und alkalisch aufgeschlossen. Dadurch wird der Geschmack gemildert, die Farbe intensiviert und die Löslichkeit in Wasser verbessert. Abschließend erfolgt eine Neutralisation.  
*After harvesting, the fresh cocoa beans are separated from the cocoa fruit. The beans are then fermented, dried, cleaned and roasted. The beans are crushed into pieces (nibs), the shells removed and the cocoa pieces are ground into cocoa mass. By hydraulic pressing the cocoa butter is removed. The cocoa press cake is ground into cocoa powder and alkalized. As a result, the flavor is tempered, the colour intensified and the solubility in water is improved.*

NÄHRWERTDEKLARATION (pro 100g) / NUTRITION DECLARATION (per 100g) Quelle: L- 72953

ENERGIE / ENERGY [kJ / kcal]	:	1628 / 389
FETT / FAT [g]	:	21
davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN of which SATURATED FATTY ACID [g]	:	12,6
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES [g]	:	13
davon ZUCKER / of which SUGARS [g]	:	0,3
BALLASTSTOFFE / FIBRE [g]	:	27
EIWEIß / PROTEIN [g]	:	22
SALZ / SALT [g]	:	0,05

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen  
*Nutritional values may vary in natural products*



## Produktspezifikation (*Product Specification*)

### **Bio Kakaopulver, alkalisiert, 20-22% Fett**

### ***Organic cacao powder, alkalized, 20-22% fat***

#### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / *SENSORICAL PROPERTIES*

- AUSSEHEN / *APPEARANCE* : dunkelbraunes, teils rötlich braunes Pulver  
*dark brown partly reddish brown powder*
- GERUCH/ GESCHMACK / *FLAVOUR/TASTE* : arteigen, herb, bitter, ohne Fremdgeruch und –  
geschmack  
*characteristically, bitter, no off flavour and off odour*
- KONSISTENZ / *STRUCTURE* : feines Pulver / *free flowing powder*

#### CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER / *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*

- WASSERGEHALT / *WATER CONTENT* : max. 5 %
- PH-WERT / *PH VALUE* : 6,5 – 7,8

#### MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER nach den DGHM-Richtwerten (Stand: 05-2012) / *MICROBIOLOGICAL PROPERTIES* *acc. to the reference of DGHM (status: 05-2012)*

- GESAMTKEIMZAHL / *TOTAL PLATE COUNT* : < 10.000 KBE / g *cfu / g*
- ENTEROBACTERIACEAE : < 100 KBE / g *cfu / g*
- E. COLI / *E. COLI* : < 10 KBE / g *cfu / g*
- SALMONELLEN / *SALMONELLA* : negativ in 250 g

Die physikalischen und mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richtwerte, die je nach Herkunft und Ernte natürlichen Schwankungen unterliegen. Physical and microbiological parameters are points of reference which may vary in natural products depending on origin and crop year, when not confirmed in analyses.

- MINDESTHALTBARKEIT / *MINIMUM SHELF LIFE* : Mind. 18 Monate ab Produktion  
*Min. 18 months from production*
- VERPACKUNG / *PACKAGING* : 25 kg netto in mehrlagigem Papiersack oder Papiersack mit Polyinlay  
*25 kg net in a multilayer paperbag or paperbag with PE-Inliner*
- LAGERBEDINGUNGEN / *STORAGE CONDITIONS* : Originalverpackt, kühl und trocken (max. 20°C, max. 65% Luftfeuchtigkeit), lichtgeschützt  
*Original packed, keep cool and dry (max. 20°C, max. 65% atmospheric humidity), keep away from light*
- GVO-STATUS / *GMO-STATUS* : Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.  
*The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material*
- BESTRAHLUNG / *IONIZING RADIATION* : Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt  
*The product is not treated with ionizing radiation*
- PESTIZIDE / *PESTICIDES* : Das Produkt entspricht den Richt- und Orientierungswerten für chemisch-synthetische.

## Produktspezifikation (Product Specification)

### Bio Kakaopulver, alkalisiert, 20-22% Fett

### Organic cacao powder, alkalized, 20-22% fat



The product corresponds to the requirements for Pesticide Residue

- MYKOTOXINE/ SCHWERMETALLE /  
MYCOTOXINS/ HEAVY METALS : Das Produkt entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1881/2006/EG, VO (EG) Nr. 165/2010 und aktuell gültigen Ergänzungen.  
*The product corresponds to the Comm. RG (EC) No. 1881/2006, Comm. RG (EC) No.165/2010 and other actual endorsements.*
- VERPACKUNGSMATERIAL / PACKAGING MATERIAL : Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-VO (EG) Nr. 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.  
*The packaging of product is in accordance to Comm. RG (EC) No. 1935/2004 and the directives (EG) 11/2011 and 94/62.*
- FREMDMATERIAL / FOREIGN MATERIAL : Das Produkt ist praktisch (nach Stand der Technik) frei von Fremdmaterial  
*The product is practically free of foreign material (state-of-the-art)*

Allergen <i>allergene</i>	als Zutat enthalten <i>Contained as ingredient</i>	
	ja/ yes	nein/no
<b>Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse</b> <i>Cereals containing gluten</i>		
- Weizen / <i>wheat</i>		x
- Roggen / <i>rye</i>		x
- Gerste / <i>barley</i>		x
- Hafer / <i>oat</i>		x
- Dinkel / <i>spelt</i>		x
- Kamut / <i>kamut</i>		x
- Hybridstämme / <i>hybrides</i>		x
Krebstiere u. -erzeugnisse <i>Crustaceans and crustacean products</i>		x
Eier und -erzeugnisse <i>Eggs and egg products</i>		x
Fisch und -erzeugnisse <i>Fish and fish products</i>		x
Erdnuss und -erzeugnisse <i>Peanuts and peanut products</i>		x
Soja und -erzeugnisse <i>Soybeans and soya products</i>		x
Milch und -erzeugnisse <i>Milk and dairy products</i>		x
<b>Schalenfrüchte und -erzeugnisse</b> <i>Nuts and nut products</i>		
- Mandeln / <i>almonds</i>		x
- Haselnüsse / <i>hazelnuts</i>		x
- Walnüsse / <i>walnuts</i>		x
- Cashewkerne / <i>cashew</i>		x
- Pekannüsse / <i>pecan nuts</i>		x
- Paranüsse / <i>brazil nuts</i>		x
- Pistazien / <i>pistachios</i>		x

Produktspezifikation (*Product Specification*)



**Bio Kakaopulver, alkalisiert, 20-22% Fett**

***Organic cacao powder, alkalized, 20-22% fat***

- Macadamia / <i>macadamia</i>		x
Sellerie und – erzeugnisse <i>Celery and celery products</i>		x
Senf und – erzeugnisse <i>Mustard and mustard products</i>		x
Sesam und – erzeugnisse <i>Sesame and sesame products</i>		x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder >10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt;10 mg/kg or &gt;10mg/litre expressed as SO<sub>2</sub></i>		x
Lupine und – erzeugnisse <i>Lupin and lupin products</i>		x
Weichtiere u. –erzeugnisse <i>Molluscs and mollusc products</i>		x

Kreuz-Kontaminationen sind möglich, wenn auf der gleichen Anlage oder in demselben Betrieb allergene Produkte verarbeitet oder gelagert werden und es nicht durch räumliche Trennung oder durch geeignete Reinigungsmaßnahmen verhindert werden kann, dass Allergene – auch in Spuren- auf das Produkt übergehen.

**Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Herstellung, Verpackung usw.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination nicht immer ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die Abwesenheit aller kennzeichnungspflichtigen Allergene zu geben. Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und sie werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.**

Cross-contaminations are possible, if potential allergenic products are processed on the same production line or stored in the same warehouse without adequate cleaning procedures or the possibility to separate them, so that allergens and/or traces might cross over to other products.

**We're pointing out, that due to the complex process of food-production (cultivation, crop, transport, storage, production process, packaging etc.) there is no possibility to absolutely exclude technical inevitable or accidental cross-contamination. It isn't possible to guarantee the absence of all the obligatory-marked allergens. The a.m. information is based on questionnaires to our suppliers and aren't approved by analysis.**

DATUM / UNTERSCHRIFT / STEMPEL  
DATE / SIGNATURE / STAMP