



# DCP-22W117VHE0-760

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

VIKTOR TRAMPISCH GMBH  
PETRITSCHGASSE 2  
1210 WIEN  
ÖSTERREICH

### Produktspezifikation

**Warenrechtliche Beschreibung :** Kakaopulver alkalisiert  
**Handelsname :** Van Houten  
Full-bodied warm brown  
**Artikel :** DCP-22W117VHE0-760  
**Zolltarifnummer EU :** 1805.0000

### Zusammensetzung

Kakaopulver; Säureregulator: E 501i; Säuerungsmittel: Zitronensäure

### Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522543582	1,000 KG
KAR	5410522543599	6,000 KG

Menge 1KG/VE  
Menge pro karton/sack/stück 6VE/KAR  
Menge pro Palette 72KAR/PAL  
Auftragsmenge 6 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

### Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	07-O
KAR	Karton	20-PAP

### 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)

Artikel : DCP-22W117VHE0-760

für Kunden 68287

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

25.07.2024 12:18:39

Tel.: Fax.:

p. 1 / 4



# DCP-22W117VHE0-760

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

### Physikalische Grenzwerte

Korngröße : 99.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve

### Ref.Methode

IOCC 38(1990)

### 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	384 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	0,4 g
GESAMTFETT	23,0 g	BALLASTSTOFFE	29,0 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	13,8 g	EIWEIß	18,9 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	8,8 g	SALZ	0,04 g

RM = Referenzmengen

### Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

MILCH (AUßER LACTITOL)	0	HAFER	0
LAKTOSE	0	ROGGEN	0
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	0	GERSTE (EXKL. GLUKOSESIRUP)	0
SOJA*	0	WEIZEN/DINKEL EXKL. GLUC.SIRUP	0
FISCHE (EINSCHLIEßLICH TINTENFISCH)	0	HYBRIDISIERTE GETREIDESORTEN	0
KREBSTIERE(EINSCHL GARNELE/KRABBE,KREBS)	0	HASELNÜSSE (CORYLUS-SORTEN)*	0
SCHWEFELDIOXID/SULPHITE >10PPM	0	MANDELN*	0
SELLERIE-PRODUKTE	0	PARANUSS*	0
ERDNÜSSE*	0	KASCHUNUSS*	0
VOLLRAFFINIERTES ERDNÜSSÖL/-FETT	0	BUSCH / MACADAMIA / QUEENSLANDNUSS*	0
SESAM-PRODUKTE (EINSCHL. ÖL/FETT)	0	PECANNUS*	0
SENF-PRODUKTE	0	PISTAZIE*	0
LUPINE	0	WALNUSS*	0
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEHR)	0	RAFF. NUSSÖL, AUßER ERDNUSS	0

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

Artikel : DCP-22W117VHE0-760

für Kunden 68287

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

25.07.2024 12:18:39

Tel.: Fax.:

p. 2 / 4



# DCP-22W117VHE0-760

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

### Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

\*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

### Weitere Substanzen von Interesse

RINDFLEISCH	0	KASTANIE (CASTANEA-SORTEN)*	0
SCHWEINEFLEISCH	0	KIEFER / PINON / PIGNOLI-NÜSSE *	0
HÜHNERFLEISCH	0	PILI NUSS*	0
FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1	SHEANUSS*	0
MAIS	0	HERZNUSS*	0
VANILLIN	0	CHINKAPIN EICHEL*	0
ETHANOL	0	LITSCHI-NUSS*	0
ASPARTAM	0	BUCHECKER*	0
BUCHWEIZEN	0	BUTTERNUSS*	0
GLUTEN>20 PPM	0	KOKOSNUSS*	0
GLUKOSESIRUP (GERSTE)	0	HICKORY*	0
WEIZEN (GL.SIRUP/DEX/MALTODEX)	0	LAKTITOL	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	0		

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

\*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

### Informationen zur Ernährungsseignung

GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.	1	GEEIGNET FÜR VEGANER	1
-------------------------------	---	----------------------	---

Legende : 1 = geeignet 0 = nicht geeignet

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

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

Alkali als K2CO3 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 25.07.2024 für Kunden VIKTOR TRAMPISCH GMBH

Artikel : DCP-22W117VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

Tel.: Fax.:

für Kunden 68287

25.07.2024 12:18:39

p. 3 / 4



# DCP-22W117VHE0-760

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Claire-Marie Petit

Artikel : DCP-22W117VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

Tel.: Fax.:

für Kunden 68287

25.07.2024 12:18:39

p. 4 / 4