



DCP-10BLACK-E0-89B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

VIKTOR TRAMPISCH GMBH
PETRITSCHGASSE 2
1210 WIEN
ÖSTERREICH

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Kakaopulver fettreduziert alkalisiert
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Handelsname : NOIR INTENSE
Artikel : DCP-10BLACK-E0-89B
Zolltarifnummer EU : 1805.0000

Zusammensetzung

Kakaopulver stark entölt; Säureregulator: E524; Säureregulator: E 501i

Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	3073419330065	1,000 KG
KAR	13073419330062	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	04-PE-LD
KAR	Karton	20-PAP

Produkteigenschaften

Erscheinung : schwarz
Farbe : schwarz
Geruch und Geschmack: Typisch für alkalisiertes Kakaopulver ohne Beigeschmack

Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 4,50 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT IN DER TROCKENMASSE	10,0 - 12,0 %	IOCCC14(1972)
pH Wert	6,7 - 7,1 -	IOCCC15(1972)
% SCHALENGEHALT	max 1,75 %	Worfelmaschinenkontrolle
ASCHE (FETTFREIE TROCKENMASSE)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

Artikel : DCP-10BLACK-E0-89B

für Kunden 68287

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

02.08.2023 10:52:01

Tel.: Fax.:

p. 1 / 4



DCP-10BLACK-E0-89B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Chemische Grenzwerte Ref.Methode

Physikalische Grenzwerte Ref.Methode

Korngröße : 99.8 ± 0.2 min < 75µm , 200 mesh sieve IOCCC 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	nicht nachweisbar/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	nicht nachweisbar/25	ISO6579-1

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	310 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	0,5 g
GESAMTFETT	11,0 g	BALLASTSTOFFE	31,5 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	6,6 g	EIWEIß	21,5 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	13,4 g	SALZ	4,11 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

Artikel : DCP-10BLACK-E0-89B

für Kunden 68287

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

02.08.2023 10:52:01

Tel.: Fax.:

p. 2 / 4



DCP-10BLACK-E0-89B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEOHHR)	0	RAFF. NUSSÖL, AUßER ERDNUSS	0
-------------------------------------	---	-----------------------------	---

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

*: 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 Ernährungseignung

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 K ₂ CO ₃ 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 02.08.2023 für Kunden VIKTOR TRAMPISCH GMBH

Artikel : DCP-10BLACK-E0-89B

für Kunden 68287

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZÜRICH - SCHWEIZ

02.08.2023 10:52:01

Tel.: Fax.:

p. 3 / 4



DCP-10BLACK-E0-89B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

C. Petit

Claire-Marie Petit

Artikel : DCP-10BLACK-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SCHWEIZ

Tel.: Fax.:

für Kunden 68287

02.08.2023 10:52:01

p. 4 / 4