

**Bio Kakaomasse | Organic Cocoa Mass
Dom. Rep.**

Zertifizierungen | Certifications

- | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bio Suisse | <input checked="" type="checkbox"/> Bio (EU / CH) | <input checked="" type="checkbox"/> Rainforest,
Mass Balance | <input type="checkbox"/> FFL |
| <input type="checkbox"/> FLO FT, Mass Balance | <input type="checkbox"/> FLO FT, Traceable | <input type="checkbox"/> NOP | <input type="checkbox"/> Naturland |
| <input type="checkbox"/> Naturland Fair | <input type="checkbox"/> Kosher | <input type="checkbox"/> Halal | |

Kontaktangaben | Contact Details

PRONATEC AG Stegackerstrasse 6; 8409 Winterthur Schweiz	Tel: +41 52 234 09 09 Mail: info@pronatec.com Web: www.pronatec.com
---	--

Bestätigung | Confirmations

Das Produkt: <ul style="list-style-type: none">entspricht den Anforderungen der Schweizerischen und Europäischen Lebensmittelgesetzgebung und den entsprechenden Bio Verordnungen.	This product: <ul style="list-style-type: none">is conform to all applicable Swiss and EU food law regulations and the respective organic regulations.
--	--

Produktbeschreibung | Product description

Artikelnummer: 30100	Item number: 30100
Produktbeschreibung: Kakaomasse, die durch ein mechanisches Verfahren aus verarbeiteten Kakaobohnen gewonnen wurden und denen keine natürlichen Fette entzogen worden sind.	Product Description: Cocoa mass processed mechanically from cocoa beans without the extraction of natural cocoa fats.

Herkunft der Rohware | Origin of the raw materials

Kakao: Dominikanische Republik Weiterverarbeitung: EU / CH	Cocoa: Dominican Republic Processing: EU / CH
---	--

Zutaten | Ingredients

Kakaomasse: 100%	Cocoa mass: 100%
------------------	------------------

Sensorik | Organoleptic analysis

Aussehen	fest bei 20°C	Appearance	solid at 20°C
Farbe	dunkelbraun	Colour	dark brown
Geruch	arteigen, typisch für Kakaomasse	Odour	typical for cocoa mass
Geschmack	arteigen, typisch für Kakaomasse, bitter	Taste	typical for cocoa mass, bitter

Nährwert /100g | Nutritional values /100g

Brennwert	Energy	2470kJ 590kcal
Fett	Fat	53.00g
davon gesättigte Fettsäuren	saturated fatty acid	33.50g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	mono unsaturated fatty acid	18.00g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	poly unsaturated fatty acid	1.50g
Kohlenhydrate	Carbohydrates	7.00g
davon Zucker	sugars	0.90g
Ballaststoffe	Dietary Fibres	24.00g
Eiweiss	Protein	11.80g
Salz	Salt	7.3mg
Natrium	Sodium	2.88mg

- analysiert / analysed
 berechnet / calculated

Quelle / Source: Nährwertdatenbank

Chemisch-, physikalische Parameter | Chemical and physical parameters

Gesamtfettgehalt Der Fettgehalt kann vom angegebenen Bereich naturbedingt abweichen.	Total fat content The fat content can vary from the indicated range due to natural variations.	min. 50%
Wassergehalt	Water content	max. 2.0%
pH Richtwert.	pH Guidance value.	5.0 – 6.2
Asche	Ash	max. 7.0%
Feinheit Standardmasse	Particle size standard mass	max. 1.0% > 75µm
Feinheit Feinmasse	Particle size fine mass	max. 0.5% > 75µm
Feinheit Superfein	Particle size super fine	max. 0.2% > 75 µm
Chunks Grösse Nur bei entsprechender Produktion, nicht anwendbar bei Lieferung in Block oder flüssig.	Chunks size Not applicable when delivered as block or liquid. Special additional treatment.	zirka 0 – 8cm

Mikrobiologie | Microbiology

GKZ	KbE/g	Total plate count	cfu/g	max. 5'000
Hefe	KbE/g	Yeasts	cfu/g	max. 50
Schimmel	KbE/g	Moulds	cfu/g	max. 50
E. coli	/g	E. coli	/g	neg.
Salmonellen	/100g	Salmonella	/100g	neg.

Verpackungsmaterial | Packaging

Lieferung in Block (fest)		Delivery in block (solid)	
25kg	Kartonschachtel mit PE-Innensack	25kg	Cardboard box with PE-inner bag
Lieferung in Flakes (fest)		Delivery in flakes (solid)	
25kg	Kartonschachtel mit PE-Innensack	25kg	Cardboard box with PE-inner bag
Lieferung in Chunks (fest)		Delivery in chunks (solid)	
25 kg	Papiersack, mehrschichtig mit HDPE Innenbeschichtung	25 kg	Papiersack, mehrschichtig mit HDPE Innenbeschichtung
Lieferung flüssig		Delivery liquid / bulk	
flüssig	Plombierter Tankzug	liquid	Sealed foodstuff bulk container

Verkaufseinheit | Sales unit

Lieferung in Block / Flakes		Delivery in block / flakes	
Lieferung auf Einweg-Palette (120x100cm) od. EUR-Palette (120x80cm)		Delivery on one-way-pallet (120x100cm) or EUR-pallet (120x80cm)	
Gewicht pro Palette	1000kg	Weight per pallet	1000kg
Gewicht pro Kartonschachtel	25kg	Weight per box	25kg
Kartonschachtel pro Palette	40	Box per pallet	40
Kartonschachtel pro Lage	10	Box per layer	10
Lagen pro Palette	4	Layers per pallet	4

Lieferung in Chunks (fest)		Delivery in chunks (solid)	
Lieferung auf Einweg-Palette (120x100cm)		Delivery on one-way-pallet (120x100cm)	
Gewicht pro Palette	1000kg	Gewicht pro Palette	1000kg
Gewicht pro Sack	25kg	Gewicht pro Sack	25kg
Säcke pro Palette	40	Säcke pro Palette	40
Säcke pro Lage	5	Säcke pro Lage	5
Lagen pro Palette	8	Lagen pro Palette	8
Lieferung flüssig		Delivery liquid / bulk	
Tankzug	ca. 24t	Tank truck	ca. 24t

Lagerung | Storage conditions

Lichtgeschützt, kühl und trocken lagern. Fernhalten vor Fremdgerüchen.		Keep away from direct sun light. Beware of foreign odours. Store cool & dry.	
Fest		Solid	
Temperatur	15 – 20°C	Temperature	15 – 20°C
Relative Luftfeuchtigkeit	< 65%	Relative humidity	< 65%
Flüssig		Liquid	
Temperatur	40-60°C	Temperature	40-60°C

Haltbarkeit | Shelf life

Unter Einhaltung der Lagerbedingungen und in ungeöffneter Originalverpackung: - fest (Block) max. 24 Monate - fest (Flakes) max. 18 Monate - fest (Chunks) max. 18 Monate - flüssig max. 4 Wochen	In compliance with the storage conditions and in unopened original packaging: - solid (block) max. 24 months - solid (flakes) max. 18 months - solid (chunks) max. 18 months - liquid max. 4 weeks
---	--

Allergendeclaration Annex II EU Richtlinie 2011/1169/EG | Allergen declaration Annex II EU Commission Directive 1169/2011

Keine Allergene und keine Spuren von Allergenen vorhanden.	No allergens and no traces of allergens present.
--	--

GVO gentechnisch veränderte Organismen | GMO genetically modified organism

- Dieses Produkt ist kein GVO und es wurde weder „aus“ noch „durch“ ein GVO hergestellt. - Dieses Produkt entspricht den aktuellen Bestimmungen hinsichtlich des „Gentechnikverbots“. - Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination von 0.9% wird nicht überschritten. - Eine Kennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1829/2003 ist nicht erforderlich.	- This product is not a GMO and it is not produced from or by GMO's. - This product fulfils the requirements of the current version of the EU Council in terms of the prohibition of GMO's. - An unintentional cross-contamination of 0.9% will not be exceeded. - A labelling according to EU Council Regulation No. 1829/2003 is not necessary.
---	--

Bestrahlung / Nanotechnologie | Irradiation / Nanotechnology

- Dieses Produkt und die Verpackung dieses Produkts wurden ohne Nanotechnologie hergestellt. - Dieses Produkt wurde nicht bestrahlt.	- This product and the packaging of this product are produced without nanotechnology. - This product has not been irradiated.
---	--

Bemerkungen | Remarks

Diese Spezifikation dient nicht zur Anmeldung von Rückerstattungen und darf ohne Zustimmung von PRONATEC AG nicht an Dritte weitergeleitet werden.	This specification shall not be used for refunds and may not be forwarded to a third party without authorisation from PRONATEC AG.
--	--