



1. Bezeichnung / Artikel Nr	8598 Bio Kakaobutter-Chips	
1.1. Zertifizierung	Zertifiziert nach EG 834/2007	DE-ÖKO-006

2. Produktbeschreibung	
2.1. Aussehen	gelblich, Chunks 1 – 8 cm
2.2. Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
2.3. Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
2.4. Konsistenz/Textur	fest
2.5. Reinheit	sortenrein, vor Abfüllung filtriert
2.6. Herkunft	Nicht-EU-Landwirtschaft
3. Einsatz	Naturkost
4. Technologie	Die Kakaobohnen werden durch mechanische Pressung entfettet und das Fett anschließend filtriert.
5. Zutatenliste	100% Bio Kakaobutter
6. Rechtliche Anforderungen	Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) nach dem jeweils aktuellen Stand.
7. Transport / Lagerung	Transport trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur Lagerung trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur MHD mind. 18 Monate ab Herstellung Restlaufzeit 9 Monate
8. Verpackung / Füllmenge (Für die eingesetzten Verpackungsmaterialien liegen aktuelle Konformitätserklärungen der Hersteller vor)	500g im Beutel, 1kg im Beutel lose Bulkware
9. Etikettierung / Codierung	MHD (Tag.Monat.Jahr) und 5-stellige Lot-Nr.
10. Anlieferung	Auf Europaletten in einem ordnungsgemäß gereinigten Fahrzeug per Spedition oder als Kartonware per Kurierdienst.

Spezifikation
Kakaobutter-Chips, kbA

11. Analysenwerte

11.1. Chemisch-physikalisch	Können in Kontrakten detaillierter spezifiziert sein.
relative Dichte (40 Grad Celsius)	0,880 – 0,920
Brechungsindex (40 Grad Celsius)	1,4500 – 1,4600
Säurezahl [mg KOH/g]	< 4,0
Peroxidzahl [meq O ₂ /kg]	< 5,0

Fettsäurezusammensetzung	
C 16:0 Palmitinsäure [%]	22,0 – 29,0
C 18:0 Stearinsäure [%]	32,0 – 40,0
C 18:1 Ölsäure [%]	30,0 – 37,0
C 18:2 Linolsäure [%]	2,0 – 5,0
C 20:0 Arachinsäure [%]	0,8 – 2,0

Spezifikation
Kakaobutter-Chips, kbA

11. Allergene	Kann Spuren von GLUTEN, anderen SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und LUPINEN enthalten.
12. Bestätigung des Lieferanten	
Gentechnik GVO-frei gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007	
ionisierende Strahlung Sowohl die eingesetzten Ausgangsstoffe als auch die fertige Ware wurden nicht durch ionisierende Strahlen haltbar gemacht.	
Nanotechnologie / Gefahrenstoffe Dieses Produkt enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrenstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken	
Tierversuchsfreiheit / BSE/TSE / vegan Dieses Produkt ist nicht in Tierversuchen getestet worden, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar.	
Schadstoffe / Kontaminanten Produkt entspricht den in der EU geltenden Bedingungen sowie den BNN-Orientierungswerte.	
Hiermit bestätigen wir, dass die von uns produzierte und zu liefernde Ware der oben genannten Spezifikation entspricht. Die Spezifikation gilt ab sofort bis zum Vorliegen einer neuen freigegebenen Spezifikation. Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in den Kenndaten auftreten. Die Analysen werden von akkreditierten Laboratorien mit für das jeweilige Lebensmittel zugelassenen Methoden durchgeführt. Diese Spezifikation befreit den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung.	