



## Datenblatt

### CONDETTA spezial 20/22, Type: 5000

Alkalisierendes, dunkel bräunlich-rotes Kakaopulver mit 20-22 % Kakaobutteranteil

### Anwendungsgebiete

Zur Geschmack- und Farbgebung in:

- Molkerei- und Dessertprodukten
- Feinen Backwaren und Backmischungen
- Süßwaren



### Vorteile

- dunklere äußere Farbe im Vergleich zu fettarmem Kakaopulver
- einwandfreie Mikrobiologie
- hervorragende Sensorik



### Produktinformation

Einsatzmenge: abhängig vom Einsatzgebiet 1 - 10%

Zusammensetzung: 100 % Kakaopulver

Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

ca.	21 g	Fett
ca.	20 g	Eiweiß
ca.	32 g	Kohlenhydrate

Weitere Angaben:

Wassergehalt	:	4,5 % max.
Kakaobuttergehalt	:	21,0 % +/- 1,0
pH-Wert	:	7,3 +/- 0,2
Feinheit (< 75µm)	:	99,8 % min.
Lipaseaktivität	:	negativ
Farbe	:	dunkel bräunlich-rot

Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl	pro g :	max. 5.000
Schimmel	pro g :	max. 50
Hefen	pro g :	max. 50
Enterobacteriaceae	in 1 g :	negativ
E. coli	in 1 g :	negativ
pathogene Keime	:	negativ

Verpackung: 25 kg Papiersäcke mit innenliegender PE-Beschichtung

Lagerung / Haltbarkeit: Bei kühler und trockener Lagerung (ca. 18° C und ca. 60 % relative Luftfeuchtigkeit) in der Originalverpackung mindestens 12 Monate haltbar.

