



Datenblatt

Deta Spezial 10/12 Type: 5002

Alkalisierendes, mittel rot-braunes fettarmes Kakaopulver mit 10-12 % Kakaobutteranteil

Anwendungsgebiete

Zur Geschmack- und Farbgebung in:

- Molkerei- und Dessertprodukten
- Feine Backware und Backmischungen
- Füllungen und Glasuren
- Süßwaren
- Eiskrems

Vorteile

- einwandfreie Mikrobiologie
- hervorragende Sensorik



Produktinformation

Einsatzmenge: abhängig vom Einsatzgebiet 1 - 10%

Zusammensetzung: 100 % fettarmes Kakaopulver

Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

ca.	11 g	Fett
ca.	22 g	Eiweiß
ca.	36 g	Kohlenhydrate

Weitere Angaben:

Wassergehalt	:	4,5 %	max.
Kakaobuttergehalt	:	11,0 %	+/- 1,0
pH-Wert	:	7,3	+/- 0,2
Feinheit (75 µm)	:	99,75 %	min.
Lipaseaktivität	:	negativ	
Farbe	:	mittel rot-braun	

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.

