



Datenblatt

Schokoladenpulver 75/25, Type: 5017

Mischung aus 75 % alkalisiertem Kakaopulver und 25 % feinst vermahlenem Zucker

Anwendungsgebiete

Zur Geschmack- und Farbgebung in:

- Molkerei- und Dessertprodukten
- Feinen Backwaren und Backmischungen
- Füllungen und Glasuren
- Süßwaren
- Eiskrems

Vorteile

- leicht zu verarbeitende feine Pulvermischung
- laut Kakao-VO als „Schokoladenpulver“ deklarierbar



Produktinformation

<u>Einsatzmenge:</u>	abhängig vom Einsatzgebiet 1 - 15%	
<u>Zusammensetzung:</u>	75% Kakao (schwach entölt), 25% Zucker (Saccharose)	
<u>Nährwertangaben:</u>	100 g enthalten durchschnittlich:	
	ca. 15 g	Fett
	ca. 14 g	Eiweiß
	ca. 49 g	Kohlenhydrate
<u>Weitere Angaben:</u>	für das enthaltene Kakaopulver:	
	Wassergehalt	: 5,0 % max.
	Kakaobuttergehalt	: 21,0 % +/- 1,0
	pH-Wert	: 7,3 +/- 0,2
	Feinheit (< 75µm)	: 99,8 % min.
	Lipaseaktivität	: negativ
<u>Mikrobiologische Daten:</u>	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.

