Produktangaben	
Artikelnummer	752K
Lieferant (Spezifikation nur gültig für Ware dieses Lieferanten)	74145
Artikelbezeichnung	Kakaopulver alkalisiert 20-22% Fett bio
Bezeichnung des Lebensmittels	Kakaopulver alkalisiert
Hergestellt in	Italien
Ursprung (Artikel kann aus den folgenden Ursprüngen stammen)	weitere Ursprünge verfügbarkeitsbedingt möglich
Landwirtschaftlicher Ursprung	Nicht-EU-Landwirtschaft
Produktbeschreibung	Kakaopulver, alkalisiert, schwach entölt, Fettgehalt 20 - 22% hergestellt aus Zutaten aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848
Botanische Bezeichnung	
Sorte	
Herstellung	Die Kakaobohnen werden von der Frucht getrennt. Anschließend werden die Bohnen fermentiert, getrocknet, gereinigt und geröstet, zu Nibs (Kakaobruch) zerkleinert, die Schalen entfernt und der Bruch zu Kakaomasse gemahlen. Durch hydraulisches Pressen wird die Kakaobutter abgetrennt. Der gewonnene Presskuchen wird vermahlen und alkalisch aufgeschlossen. Dadurch wird der Geschmack gemildert, die Farbe intensiviert und die Löslichkeit in Wasser verbessert. Abschließend erfolgt eine Neutralisation.
Zolltarifnummer	18050000
Zutatenliste	Kakaopulver schwach entölt alkalisiert* *aus kontrolliert biologischem Anbau
Produktbild (Beispielfoto, nicht chargenbezogen, Abweichungen möglich)	
Zubereitung	Ideal für heiße und kalte Kakaogetränke, Desserts und Backwaren.
Verwendung	
Zur Ernährung des Menschen bestimmte Lebensmittel, die entsprechend der Zubereitungsempfehlung zubereitet und verzehrt werden.	

Risiko bei bestimmungsgemäßer Verwendung für „YOPI“ (Young, Old, Pregnant, Immunosuppressed)	
Gebrauchshinweis für Verbraucher	
Weitere Produkteigenschaften	
Vegan	Ja
Rohkost*	Nein
Glutenfrei (< 20 ppm) gemäß Analyse	Nein
Superfood	Ja
*„Rohkost“ ist kein einheitlich definierter Begriff und es gibt hierzu unterschiedliche Auffassungen. Bei Covitar s.r.o. umfasst er sowohl Produkte, die während ihres Herstellungsprozesses nicht über 45°C erhitzt werden als auch sonnengetrocknete Früchte. Die Temperaturen beim Transport werden nicht berücksichtigt, da hierzu keine ausreichend gesicherten Informationen vorliegen. Es werden überwiegend ungekühlte Container und LKW eingesetzt. Die Angaben zu Herstellungs- und Prozesstemperaturen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten.	
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen/Farbe	dunkelbraunes, teils rötlich braunes Pulver
Geruch/Geschmack	arteigen, herb, bitter, ohne Fremdgeruch und –geschmack
Konsistenz	feines Pulver
Chemisch-physikalische Parameter Da es sich um eine automatisch erstellte Spezifikation handelt, sind nicht alle Parameter auf jedes Produkt anwendbar.	
Feuchtegehalt	max. 6 %
pH Wert	7,0-7,5
Gesamtfettgehalt	Ca. 20-22 %

Mikrobiologische Parameter gemäß Bode Lieferanten

	Richtwert (KbE/g)	**Warnwert (KbE/g)**
Gesamtkeimzahl	< 5.000	
Enterobacteriaceae	< 10	
Schimmelpilze	< 50	
E. coli	< 10	
Salmonella		n.n. in 125 g

Die mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richt- und Warnwerte, die je nach Ursprung und Ernte natürlichen Schwankungen unterliegen.

Lagerung und Haltbarkeit	
Mindesthaltbarkeit	min. 24 Monate ab Produktionsdatum
Lagerungshinweis	Originalverpackt, trocken und lichtgeschützt Lagerung bei < 20 °C, max. 65% Luftfeuchtigkeit
Sonstige Lagerungshinweise	
Verpackung	
Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit in kg	25,00 kg
Verpackungsmaterial (Artikel kann verfügbarkeitsbedingt folgende Verpackungsarten aufweisen)	mehrlagiger Papiersack, Papiersack mit PE-Inlay

Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-Verordnung (EG) 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.
GVO Status
Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.
Bestrahlung
Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Pestizide
Das Produkt entspricht der Verordnung (EU) Nr. 2018/848.
Mykotoxine/Schwermetalle
Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 und den aktuell gültigen Ergänzungen.
Fremdmaterial
Fremdkörper sind technisch nicht vollständig auszuschließen, werden jedoch auf geringstem Niveau gehalten.
Schädlinge
Das Produkt ist frei von lebenden Schädlingen in allen Entwicklungsstadien.



Checked by: Ing. Jagošová Andrea

Covitar s.r.o. Rybná 716/24
Praha1 110 00
Czech republic
Tel: + 420 734 393 011
info@covitar.cz
www.covitar.eu

17.09.2026

Liste der Allergene gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011			
	lt. Rezeptur enthalten	**Kreuzkontamination möglich**	**Bemerkung**
Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse	**-**	**-**	
Weizen	-	-	
Roggen	-	-	
Gerste	-	-	
Hafer	-	-	
Dinkel	-	-	
KAMUT® Khorasan Weizen	-	-	
Hybridstämme	-	-	
Krebstiere u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
Eier u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
Fisch u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
Erdnüsse u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
Soja u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	**-**	**-**	
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
Mandeln	-	-	
Haselnüsse	-	-	
Walnüsse	-	-	
Cashewkerne	-	-	
Pekannüsse	-	-	
Paranüsse	-	-	
Pistazien	-	-	
Macadamia	-	-	
Sellerie u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
Senf u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
Sesam u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
SO_2 > 10mg Sulfit	**-**	**-**	
Lupinen u. -erzeugnisse	**-**	**-**	
Weichtiere und -erzeugnisse	**-**	**-**	

k.A. = keine Angabe möglich

Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.