

1. Bezeichnung: **Kakaobutter**
Kurzbezeichnung: **KBU**
42
2. Verkehrsbezeichnung: Kakaobutter
3. Verpackung:
 - Blöcke à 2 kg im Kunststoff-Beutel (Nahrungsmittelqualität), 5 Stück im Umkarton
 - Drops 7 kg im Kunststoff-Beutel (Nahrungsmittelqualität) im Umkarton
 - Drops 12,5 kg im Kunststoff-Beutel (Nahrungsmittelqualität) im Umkarton
4. Sensorik:
Aussehen: gelbliches, bei Raumtemperatur festes Fett
Geruch: typisch nach Kakaobutter
Geschmack: typisch nach Kakaobutter, ohne Fremdgeschmack
5. Zutaten: Kakaobutter Ursprungsland
West Afrika

Kann Spuren von **Milcherzeugnissen**, **Nüssen** und **Mandeln** enthalten.
6. Kennzahlen:
ernährungsphysiol.

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| 100 g enthalten im Durchschnitt*: | |
| Brennwert | 3700 kJ (900 kcal) |
| Eiweiß | < 0,1 g |
| Kohlenhydrate | < 0,1 g |
| Zucker | < 0,1 g |
| Fett | 100,0 g |
| Gesättigte Fettsäuren | 66,0 g |
| Ballaststoffe | < 0,1 g |
| Salz | < 0,1 g |


| | | |
|--------------|--------------------|----------------------|
| mikrobiolog. | Gesamtkeimzahl | < 10 ⁵ /g |
| | Enterobacteriaceen | < 100/g |
| | Coliforme | < 100/g |
| | Schimmel | < 100/g |
| | Hefen | < 100/g |
| | Salmonellen | neg/25 g |
7. Lagerung: Kühl bei max. 18 °C, dunkel, trocken, rel. Luftfeuchte max. 60 %
8. Haltbarkeit: 24 Monate
- 8.1 Restlaufzeit: mind. 3 Monate

| | | |
|---|---|---|
|  <p>KONDIMA Qualität rundum</p> | <p>SPEZIFIKATION SPECIFICATION</p> | <p>Datum/date: 2015-07-31 Version/version: 14</p> |
| <p>QS</p> | <p>KBU</p> | <p>Seite/page: 2/2</p> |

9. Sonstiges: Die Ware ist hergestellt nach den in der Bundesrepublik Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen und hygienischen Bestimmungen.

- ausschließlich zur gewerblichen Weiterverarbeitung –

- Herstellungsland: Deutschland -

20.15.07.31 

Datum, Unterschrift (PE)
(date, signature)