

ANALYSENZERTIFIKAT

Produkt: **Kakaopressbutter – Pellets, desodoriert**
INCI Bezeichnung: Theobroma Cacao
Artikel-Nummer: YDD-00036*
Charge: 210109
Herstellung: 08/2020
Mind.-Haltbarkeit: 02/2022
Lagerung: nicht über Raumtemperatur, trocken

Untersuchungen:	Analyse
Aussehen	entspricht
Schmelzpunkt	entspricht
Peroxidzahl	entspricht
Freie Fettsäuren	1,7
Gesamtkeimzahl	<100/g
Hefen	< 10/g
Schimmel	< 10/g
Salmonellen	negativ
Enterobacteriaceae	negativ
Identität	entspricht
Reinheit	entspricht

Lösungsmittel-Rückstände: Der pharmazeutische Hilfsstoff erfüllt die Anforderungen Ph.Eur.6.0:5.4 (CPMP/ICH/283)95). Unabhängig davon werden die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt. Unabhängig davon werden die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt.

Das Produkt ist von der GVO-Problematik nicht betroffen. Vor diesem Hintergrund bedarf dieses Produkt gemäß den neuen GVO-Regelungen 1829/2003 und 1830/2003 keiner Kennzeichnung hinsichtlich genetischer Veränderungen.

TSE/BSE-Risiko: Der Rohstoff ist rein pflanzlichen Ursprungs und kommt während seiner Herstellung, Lagerung und seines Transports mit keinerlei tierischen Materialien in Berührung bzw. ist eine Kontamination ausgeschlossen. Er ist daher von den Regelungen EU-Komm. 1999/82/EEC; CPMP/BWP/1230/98; Ph.Eur.NT 2000:5.2.8 nicht betroffen.