



Camma®

CHM-N015DAMAE6-Z71

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung:	Milchschokolade-Couverture
Zertifizierung	ProTerra Sojalecithin Massenbilanz HALAL Zertifiziert
Handelsname:	Milk Diama 39%
Artikel:	CHM-N015DAMAE6-Z71
Zolltarifnummer CH:	1806.9049
Produktionsland:	Schweiz
Auslobung Ursprung:	Swiss Made

Zusammensetzung

Kakaobutter 27,5%; Zucker 27,0%; Magermilchpulver 18,0%; Kakaomasse 13,5%; Vollmilchpulver 10,5%; Rahmpulver (Milch) 3,0%; Emulgator: Lecithine (Soja) <1%; natürliches Vanille-Aroma <1%

Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Die Kakaozutaten stammen nicht aus der Schweiz

Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	7610315740114	1,500 KG
KAR	7610315740008	7,500 KG
Form		Easymelt
Menge		1,5KG/VE
Menge pro karton/sack/stück		5VE/KAR
Menge pro Palette		72KAR/PAL
Auftragsmenge 7,5 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	07-O
KAR	Karton	20-PAP

Chemische Grenzwerte

			Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	39,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Artikel : CHM-N015DAMAE6-Z71

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

18.06.2025 09:28:03

p. 1 / 4



Camma®

CHM-N015DAMAE6-Z71

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

Physikalische Grenzwerte

Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron

Ref.Methode

IOCCC38(1990)

Mikrobiologische Grenzwerte

GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g
HEFEN	max 50/g
SCHIMMELPILZE	max 50/g
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g
KOLIFORME	max 10/g
E.COLI	n.n.* /g
SALMONELLEN	n.n.* /375g

Ref.Methode

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579-1

* n.n. = nicht nachweisbar

Barry Callebaut arbeitet basierend auf der neuesten Version des ISO-Standards für Referenzmethoden, definiert auf der International Standard Organization Website <http://www.iso.org>.

Anstelle der Referenz-ISO-Standardmethoden werden auch alternative Verfahren gemäß der Validierung nach ISO 16140-Norm durch eine international anerkannte Körperschaft (z.B. AOAC, Microval, AFNOR) sowie eine ergänzende interne Validierungsstudie über Kakao- und Schokoladenmatrizen verwendet.

Lagerfähigkeit

18 Monat (e) nach dem Produktionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

Nährwerte pro 100g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	573 kcal	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0,599 MG
BRENNWERT RM	28,6 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURERM	0,7 %
BRENNWERT	2.396 kJ	VITAMIN D	CALCIFEROL	1,569 µG
GESAMTFETT	39,0 g	VITAMIN D	CALCIFEROLRM	31,4 %
GESAMTFETT RM	55,7 %	VITAMIN D	(IE)	63
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	23,5 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	2,830 MG
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	117,6 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROLRM	23,6 %
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	12,4 g	VITAMIN E	(IE)	4
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUR.	1,2 g	FOLAT		13,435 µG
GESAMTTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0,3 g	FOLAT RM		6,7 %
CHOLESTERIN	15,2 MG	PHOSPHOR		285,4 MG
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	42,3 g	PHOSPHOR RM		40,8 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	16,3 %	EISEN		2,23 MG
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	41,3 g	EISEN RM		15,9 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	45,9 %	MAGNESIUM		57,7 MG
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0,0 g	MAGNESIUM RM		15,4 %
STÄRKE	0,7 g	ZINK		1,46 MG
BALLASTSTOFFE	2,6 g	ZINK RM		14,6 %
EIWEIß	11,2 g	JOD		8,04 µG
EIWEIß RM	22,3 %	JOD RM		5,4 %
MILCHEIWEIß	9,5 g	KALZIUM		285,0 MG
SALZ	0,28 g	KALZIUM RM		35,6 %

Artikel : CHM-N015DAMAE6-Z71

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

18.06.2025 09:28:03

p. 2 / 4



Camma®

CHM-N015DAMAE6-Z71

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

SALZ RM	4,7 %	CHLORID	247,94 MG
NATRIUM	113,6 MG	CHLORID RM	31,0 %
ORGANISCHE SÄUREN	0,81 g	POTASSIUM	552,5 MG
GES.ALKALOIDE	0,16 g	POTASSIUM RM	27,6 %
POLYHYDROXYPHENOLE	0,41 g	MANGAN	0,01 MG
ETHANOL	0,00 g	MANGAN RM	0,6 %
VITAMIN A RETINOL	20,987 µG	FLUORID	0,05 MG
VITAMIN A (IE)	70	FLUORID RM	1,4 %
VITAMIN B1 THIAMIN	0,125 MG	SELEN	4,94 µG
VITAMIN B1 THIAMIN RM	11,4 %	SELEN RM	9,0 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0,685 MG	CHROM	23,49 µG
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	48,9 %	CHROM RM	58,7 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	0,204 MG	MOLYBDÄN	31,76 µG
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	1,3 %	MOLYBDÄN RM	63,5 %
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN	0,662 µG	ASCHE	2,39 g
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN RM	26,5 %		

RM = Referenzmengen

Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

MILCH (AUßERLACTITOL)	1	HAFER	0
LAKTOSE	1	ROGGEN	0
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	0	GERSTE (EXKL. GLUKOSESIRUP)	0
SOJA*	1	WEIZEN/DINKEL EXKL. GLUC.SIRUP	0
FISCHE (EINSCHLIEßLICH TINTENFISCH)	0	HYBRIDISIERTE GETREIDESORTEN	0
KREBSTIERE (EINSCHL. GARNELE/KRABBE, KREBS)	0	HASELNÜSSE (CORYLUS-SORTEN)*	0
SCHWEFELDIOXID/SULPHITE >10PPM	0	MANDELN*	0
SELLERIE-PRODUKTE	0	PARANUSS*	0
ERDNÜSSE*	0	KASCHUNUSS*	0
VOLLRAFFINIERTES ERDNÜSSÖL/-FETT	0	BUSCH/MACADAMIA / QUEENSLANDNUSS*	0
SESAM-PRODUKTE (EINSCHL. ÖL/FETT)	0	PECANNUS*	0
SENF-PRODUKTE	0	PISTAZIE*	0
LUPINE	0	WALNUSSE*	0
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEOHRE)	0	RAFF. NUSSÖL, AUßER ERDNUSS	0

Legende: 1 = vorhanden 0 = abwesend

*: außervollraffiniertes Öl/Fett

Weitere Substanzen von Interesse

RINDFLEISCH	0	KASTANIE (CASTANEA-SORTEN)*	0
SCHWEINEFLEISCH	0	KIEFER / PINON / PIGNOLI-NÜSSE *	0
HÜHNERFLEISCH	0	PILI NUSS*	0
FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1	SHEANUSS*	0
MAIS	0	HERZNUSS*	0

Artikel : CHM-N015DAMAE6-Z71

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

18.06.2025 09:28:03

p. 3 / 4



Camma®

CHM-N015DAMAE6-Z71

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

Weitere Substanzen von Interesse

VANILLIN	1	CHINKAPIN EICHEL*	0
ETHANOL	0	LITSCHI-NUSS*	0
ASPARTAM	0	BUCHECKER*	0
BUCHWEIZEN	0	BUTTERNUSS*	0
GLUTEN > 20 PPM	0	KOKOSNUSS*	0
GLUKOSESIRUP (GERSTE)	0	HICKORY*	0
WEIZEN (GL. SIRUP/DEX/MALTODEX)	0	LAKTITOL	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	1	NATURAL LATEX	0

Legende: 1 = vorhanden 0 = abwesend

*: außervollraffiniertes Öl/Fett

Informationen zur Ernährungseignung

GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.	1	GEEIGNET FÜR VEGANER	0
-------------------------------	---	----------------------	---

Legende: 1 = geeignet 0 = nicht geeignet

"Geignet für Veganer" bezieht sich auf die Zutatenliste und berücksichtigt keine Kreuzkontamination während der Produktion.

Warenrechtliche Daten

Gesamtkakaotrockenmasse	41,1 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	6,2 %	+/-0,5
Gesamtmilchtrockenmasse	30,3 %	+/-1,5
Milchfett	4,2 %	+/-0,5

Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.

Empfohlene Lagertemperatur: 12 - 20 °C

Koscher-Zertifizierung

Kosher Dairy

Zertifikat auf Anfrage. Der Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen (nur für feste Produkte).

Lukas Pfirter

Artikel : CHM-N015DAMAE6-Z71

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

18.06.2025 09:28:03

p. 4 / 4