



Prüfbericht

**AR-25-TT-051097-01**

Email: hello@emano-cacao.ch

emano.world Mihajlovic  
Herr Emanuel Mihajlovic  
Erlenweg 11

Ihre Ansprechperson:  
Frau Meret Zimmermann (+ 41 62 858 71 24)

4805 Brittnau

**Eurofins Probe Nr.**  
**Produktbezeichnung**
**107-2025-00083982**  
**Cusco Chunchu 100% Kakaomasse**

|                |               |                                |              |
|----------------|---------------|--------------------------------|--------------|
| Lot/Los-Nummer | PCBC-014-2501 | Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) | 27.03.2028   |
| Eingangsdatum  | 22.09.2025    | Start der Analyse              | 22.09.2025   |
| Lagerdauer     | 0 Tage        | Eingangstemperatur             | 21.4°C ± 2°C |

| Test                                          | Ergebnisse     | Methode                                               |
|-----------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------|
| *Energie kJ                                   | 2 700 kJ/100 g | DM 06/01/1979 SO GU n°67<br>08/03/1979 All B p.to 1 M |
| *Energie kcal                                 | 655 kcal/100 g | DM 06/01/1979 SO GU n°67<br>08/03/1979 All B p.to 1 M |
| *Gesamtfett                                   | 61.4 g/100 g   | Interne Methode                                       |
| *...davon gesättigte Fettsäuren               | 34.6 g/100 g   | Interne Methode                                       |
| *...davon Trans-Fettsäuren                    | < 0.1 g/100 g  | Interne Methode                                       |
| *...davon einfach ungesättigte Fettsäuren     | 22.2 g/100 g   | Interne Methode                                       |
| *...davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren    | 1.6 g/100 g    | Interne Methode                                       |
| *Kohlenhydrate                                | 4.5 g/100 g    | DM 06/01/1979 SO GU n°67<br>08/03/1979 All B p.to 1 M |
| *...davon Zucker                              | < 0.10 g/100 g | Interne Methode                                       |
| *Ballaststoffe                                | 16.2 g/100 g   | AOAC 991.43 2000                                      |
| *Protein                                      | 12.9 g/100 g   | Interne Methode                                       |
| *Salz (ber. aus Natrium)                      | 0.003 g/100 g  | Interne Methode                                       |
| *Wasser                                       | 2.2 g/100 g    | DM 06/01/1979 SO GU n°67<br>08/03/1979 All B p.to 1 M |
| *Asche                                        | 2.76 g/100 g   | Rapporti ISTISAN 1996/34<br>Pag 77                    |
| *Natrium                                      | 1.1 mg/100 g   | Interne Methode                                       |
| *Fructose                                     | < 0.1 g/100 g  | Interne Methode                                       |
| *Glucose                                      | < 0.1 g/100 g  | Interne Methode                                       |
| *Galaktose                                    | < 0.1 g/100 g  | Interne Methode                                       |
| *Saccharose                                   | < 0.1 g/100 g  | Interne Methode                                       |
| *Maltose                                      | < 0.1 g/100 g  | Interne Methode                                       |
| *Laktose                                      | < 0.1 g/100 g  | Interne Methode                                       |
| *Coffein                                      | 2 454 mg/kg    | Interne Methode                                       |
| *Theobromin                                   | 6 200 mg/kg    | Interne Methode                                       |
| *Fettfreie Kakaotrockenmasse (ber., F= 0.030) | 22.05 %        | Interne Methode                                       |


**Prüfbericht**
**AR-25-TT-051097-01**

Email: [hello@emano-cacao.ch](mailto:hello@emano-cacao.ch)
**emano.world Mihajlovic**  
**Herr Emanuel Mihajlovic**  
**Erlenweg 11**

Ihre Ansprechperson:  
Frau Meret Zimmermann (+ 41 62 858 71 24)

**4805 Brittnau**

| Test                                         | Ergebnisse         | Methode                                         |
|----------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------|
| *Polyphenole ber. als Gallussäure-Äquivalent | 29 000 mg/kg       | Interne Methode                                 |
| *Polyphenole ber. als Gerbsäure-Äquivalent   | 34 900 mg/kg       | Interne Methode                                 |
| *Polyphenole ber. als Catechin-Äquivalent    | 23 100 mg/kg       | Interne Methode                                 |
| *Polyphenole ber. als Epicatechin-Äquivalent | 17 600 mg/kg       | Interne Methode                                 |
| *Polyphenole ber. als EGCG Äquivalent        | 42 100 mg/kg       | Interne Methode                                 |
| *Polyphenole ber. als Kaffeesäure-Äquivalent | 26 900 mg/kg       | Interne Methode                                 |
| *Polyphenole ber. als Pyrogallol-Äquivalent  | 23 400 mg/kg       | Interne Methode                                 |
| *Eisen (Fe)                                  | 130 mg/kg          | Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805) |
| *Magnesium (Mg)                              | 2 800 mg/kg        | Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805) |
| *Zink (Zn)                                   | 37 mg/kg           | Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805) |
| *Blei (Pb)                                   | 0.029 mg/kg        | Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805) |
| *Cadmium (Cd)                                | 0.11 mg/kg         | Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805) |
| *Quecksilber (Hg)                            | < 0.01 mg/kg       | Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805) |
| <b>Fettsäureprofil:</b>                      |                    |                                                 |
| *C 4:0 (Buttersäure)                         | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 6:0 (Capronsäure)                         | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 8:0 (Caprylsäure)                         | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 10:0 (Caprinsäure)                        | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 10:1 Omega-1 (9-Decensäure)               | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 11:0 (Undecensäure)                       | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 12:0 (Laurinsäure)                        | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 13 R (Methyldodecansäure)                 | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 12:1 Omega-3                              | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 13:0 (Tridecansäure)                      | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 14 R (Methyltridecansäure)                | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 14:0 (Myristinsäure)                      | 0.10 g/100 g Fett  | Interne Methode                                 |
| *C 14:1 (Myristoleinsäure)                   | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 15 R (Methyltetradecansäure)              | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |
| *C 15 (Pentadecansäure)                      | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode                                 |



Prüfbericht

**AR-25-TT-051097-01**

Email: hello@emano-cacao.ch

Ihre Ansprechperson:

Frau Meret Zimmermann (+ 41 62 858 71 24)

emano.world Mihajlovic  
Herr Emanuel Mihajlovic  
Erlenweg 11

4805 Brittnau



| Test                                                 | Ergebnisse         | Methode         |
|------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| *C15:1w5, Pentadecensäure                            | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C16 R (Methylpentadecansäure)                       | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 16:0 (Palmitinsäure)                              | 31.37 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C17 R (Methylhexadecansäure)                        | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 16:1 (Palmitoleinsäure)                           | 0.29 g/100 g Fett  | Interne Methode |
| *C 17:0 (Margarinsäure)                              | 0.22 g/100 g Fett  | Interne Methode |
| *C 17:1 (Heptadecensäure)                            | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 18:0 (Stearinsäure)                               | 26.63 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C18:1 Omega-9,T (Elaidinsäure)                      | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C18:1 Omega-9 (Ölsäure)                             | 36.99 g/100 g Fett | Interne Methode |
| * 18:1n7 Vaccenic                                    | 0.61 g/100 g Fett  | Interne Methode |
| * C18:1n9(12-OH) - (Ricinolsäure)                    | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C18:2 T Trans-Linolsäure<br>(CT+TC+TT)              | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 18:2 (9c, 11t)                                    | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| * C18:2 Omega-6 (Linolsäure)                         | 2.57 g/100 g Fett  | Interne Methode |
| * C18:3 Omega-6<br>(Gamma-Linolensäure)              | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C18:3 Omega-3<br>(Alpha-Linolensäure)               | 0.23 g/100 g Fett  | Interne Methode |
| *C18:4 Omega-3<br>(Octadecatetraensäure)             | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 19:0 (Nonadecansäure)                             | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 20:0 (Arachinsäure)                               | 0.80 g/100 g Fett  | Interne Methode |
| *C20:1 Eicosansäure                                  | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| * C 20:2 Eicosadiensäure n-6                         | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 20:3n3<br>Cis-11,14,17-Eicosatriensäure           | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *Eicosatriensäure 11,14,17 (C20: 3,<br>CIS-11,14,17) | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C20:4 Omega-6 (Arachidonsäure)                      | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C20:5 Omega-3<br>(Eicosapentensäure)                | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 21:0 (Heneicosansäure)                            | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 22:0 (Behensäure)                                 | 0.20 g/100 g Fett  | Interne Methode |
| *C22:1n-9 Erucic                                     | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 22:2 n-6 (Docosadiensäure)                        | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *Docosatetraensäure C22:4                            | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C22:5w3, Docosapentaensäure                         | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C22:6w3, Docosahexaensäure<br>(DHA)                 | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 24:0 (Lignocerinsäure)                            | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |
| *C 24:1 n-9 (Nervonsäure)                            | < 0.1 g/100 g Fett | Interne Methode |



Prüfbericht

**AR-25-TT-051097-01**Email: [hello@emano-cacao.ch](mailto:hello@emano-cacao.ch)**emano.world Mihajlovic**  
**Herr Emanuel Mihajlovic**  
**Erlenweg 11****4805 Brittnau**

Ihre Ansprechperson:

Frau Meret Zimmermann (+ 41 62 858 71 24)

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
Die Resultate beziehen sich nur auf die überprüften Proben. Für vom Kunden bereitgestellte Proben gelten die Ergebnisse für die Pro Resultate erhalten.

Die Messunsicherheit kann auf Wunsch nachgefragt werden. Bei Ergebnissen in der Nähe eines Grenzwertes wird die Messunsicherheit in die Bewertung mit einbezogen und entsprechend kommentiert.

Die Definition der Guten Herstellungspraxis (GHP) richtet sich nach den Vorgaben des Auftraggebers oder den von unserem Labor vorgeschlagenen Grenzwerten und ist rechtlich nicht verbindlich.

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse haben.

\* Die Analyse wurde in einem akkreditierten Eurofins-Labor durchgeführt. Der Test ist akkreditiert. Der Durchführungsort der Analyse kann auf Anfrage mitgeteilt werden.

Freundliche Grüsse  
Eurofins Scientific AG  
Schönenwerd, den 07.10.2025Validiert durch  
Meret Zimmermann  
Analytical Service Manager Food & Feed  
Testing

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutzrichtlinien. Diese können auf unserer Website abgerufen werden ([www.eurofins.ch/de/dokumente.aspx](http://www.eurofins.ch/de/dokumente.aspx)).