



Prüfbericht

AR-25-TT-051096-01

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
107-2025-00083981
Piura Blanco 100% Kakaomasse

Lot/Los-Nummer	PCBO-037-2401	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	20.12.2027
Eingangsdatum	22.09.2025	Start der Analyse	22.09.2025
Lagerdauer	0 Tage	Eingangstemperatur	21.4°C ± 2°C

Test	Ergebnisse	Methode
*Energie kJ	2 522 kJ/100 g	DM 06/01/1979 SO GU n°67 08/03/1979 All B p.to 1 M
*Energie kcal	611 kcal/100 g	DM 06/01/1979 SO GU n°67 08/03/1979 All B p.to 1 M
*Gesamtfett	53.6 g/100 g	Interne Methode
*...davon gesättigte Fettsäuren	30.9 g/100 g	Interne Methode
*...davon Trans-Fettsäuren	< 0.1 g/100 g	Interne Methode
*...davon einfach ungesättigte Fettsäuren	18.3 g/100 g	Interne Methode
*...davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1.8 g/100 g	Interne Methode
*Kohlenhydrate	10.0 g/100 g	DM 06/01/1979 SO GU n°67 08/03/1979 All B p.to 1 M
*...davon Zucker	< 0.10 g/100 g	Interne Methode
*Ballaststoffe	17.3 g/100 g	AOAC 991.43 2000
*Protein	13.6 g/100 g	Interne Methode
*Salz (ber. aus Natrium)	0.003 g/100 g	Interne Methode
*Wasser	2.4 g/100 g	DM 06/01/1979 SO GU n°67 08/03/1979 All B p.to 1 M
*Asche	3.13 g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 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	1 757 mg/kg	Interne Methode
*Theobromin	9 800 mg/kg	Interne Methode
*Fettfreie Kakaotrockenmasse (ber., F= 0.030)	34.88 %	Interne Methode


Prüfbericht
AR-25-TT-051096-01

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

Test	Ergebnisse	Methode
*Polyphenole ber. als Gallussäure-Äquivalent	32 900 mg/kg	Interne Methode
*Polyphenole ber. als Gerbsäure-Äquivalent	39 600 mg/kg	Interne Methode
*Polyphenole ber. als Catechin-Äquivalent	26 200 mg/kg	Interne Methode
*Polyphenole ber. als Epicatechin-Äquivalent	20 000 mg/kg	Interne Methode
*Polyphenole ber. als EGCG Äquivalent	47 700 mg/kg	Interne Methode
*Polyphenole ber. als Kaffeesäure-Äquivalent	30 500 mg/kg	Interne Methode
*Polyphenole ber. als Pyrogallol-Äquivalent	26 500 mg/kg	Interne Methode
*Eisen (Fe)	130 mg/kg	Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805)
*Magnesium (Mg)	3 100 mg/kg	Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805)
*Zink (Zn)	50 mg/kg	Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805)
*Blei (Pb)	< 0.01 mg/kg	Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805)
*Cadmium (Cd)	0.86 mg/kg	Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805)
*Quecksilber (Hg)	< 0.01 mg/kg	Interne Methode (Aufschluss gemäß NEN-EN 13805)
Fettsäureprofil:		
*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
*C10:1 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
*C13 R (Methyldodecansäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C12:1 Omega-3	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 13:0 (Tridecensäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
* C14 R (Methyltridecansäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 14:0 (Myristinsäure)	0.15 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 14:1 (Myristoleinsäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
* C15 R (Methyltetradecansäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
* C15 (Pentadecansäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C15:1w5, Pentadecensäure	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode


Prüfbericht
AR-25-TT-051096-01

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
*C16 R (Methylpentadecansäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 16:0 (Palmitinsäure)	26.36 g/100 g Fett	Interne Methode
*C17 R (Methylhexadecansäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 16:1 (Palmitoleinsäure)	0.34 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 17:0 (Margarinsäure)	0.39 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 17:1 (Heptadecensäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 18:0 (Stearinsäure)	32.44 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)	34.95 g/100 g Fett	Interne Methode
* 18:1n7 Vaccenic	0.55 g/100 g Fett	Interne Methode
* C18:1n9(12-OH) - (Ricinolsäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C18:2 T Trans-Linolsäure (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)	3.30 g/100 g Fett	Interne Methode
* C18:3 Omega-6 (Gamma-Linolensäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C18:3 Omega-3 (Alpha-Linolensäure)	0.26 g/100 g Fett	Interne Methode
*C18:4 Omega-3 (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)	0.94 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 Cis-11,14,17-Eicosatriensäure	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*Eicosatriensäure 11,14,17 (C20: 3, 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 (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)	0.19 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 (DHA)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 24:0 (Lignocerinsäure)	0.13 g/100 g Fett	Interne Methode
*C 24:1 n-9 (Nervonsäure)	< 0.1 g/100 g Fett	Interne Methode



Prüfbericht

AR-25-TT-051096-01Email: 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).