

Άρθρο 55⁽¹⁾

Βούτυρο κακάο

1. Βούτυρο κακάο είναι η λιπαρή ύλη που λαμβάνεται από κυάμους κακάο ή μέρη κυάμων κακάο και έχει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο παράρτημα Ι, Τμήμα Α του άρθρου 59 του Κώδικα Τροφίμων.
2. Το βούτυρο κακάο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση αμιγές και απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης ξένης λιπαρής ύλης.
3. Οι φυσικοχημικές σταθερές του πρέπει να βρίσκονται ανάμεσα στα παρακάτω όρια:
 - α) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C 46 – 48
 - β) Αριθμός ιωδίου κατά WIJS 34 – 42
 - γ) Αριθμός σαπωνοποίησης 192 – 202
 - δ) Σημείο τήξης λιπαρών ουσιών, ως έχουν 30°C – 35°C.
 - ε) Σημείο τήξης λιπαρών οξέων 48°C – 53°C.

Παραπομπές

⁽¹⁾ Απόφ ΑΧΣ 561/2000, ΦΕΚ 160/Β/16.2.2001, «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2000/36/Ε.Κ. «κακάο-σοκολάτα».

