

Anwendungshinweise & Lagerungstests



Wichtiges zur Lagerung

Konsistente
Temperatur



12-20°C

Luftfeuchtig-
keit



Max. 70% an
trockenem Ort

Luftgeschützt



Einwirkung von
Licht &
Umgebung kann
zu Farb- oder
Geschmacksver-
änderungen
führen

Vor Sonne
geschützt



Direkte
Sonneneinstrahlung
kann Farbveränd-
erungen
hervorrufen

Lagertest Tafeln

2 Wochen – ausgepackt –

Mit Ausnahme: 3. Spalte (verschlossen)

30°C	Kein Licht	_____
	30-35% Luftfeuchtigkeit	
21°C	Sonnenlicht	_____
	55-60% Luftfeuchtigkeit	
21°C	Kein Licht	_____
	75% Luftfeuchtigkeit	
21°C	Kein Licht	_____
	55-60% Luftfeuchtigkeit	
21°C	Kein Licht	_____
	55-60% Luftfeuchtigkeit (mit Folie und Aluminium abgedeckt)	



Zusammengefasst:

- ✓ Keine Farbveränderung mit fettbasierten Applikationen
- Farbveränderung mit wasserbasierten Zutaten
- Farbmigration kann nach gewisser Zeit eintreten
- Farbmigration aufgrund pH-Wert der Füllung (bei gegossenen Pralinen)
- Geschmacksveränderung wegen nicht korrekter Lagerung

→ weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne
Ihr Chocolate Academy Team

Tel.: +41 43 204 04 99

E-mail: academy_zh@barry-callebaut.com