

Απολιπασμένο = χωρίς λιπαρά

Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής

10. Σε τι διαφέρει η σοκολάτα από την κουβερτούρα;

10. Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων & Ποτών "σοκολάτα" είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο και σάκχαρα και περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 35%, από το οποίο τουλάχιστον 18% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και τουλάχιστον 14% απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο. Στην κουβερτούρα το προϊόν πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 35%, από το οποίο τουλάχιστον 31% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και 2,5% τουλάχιστον απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο.

Όσον αφορά τη σοκολάτα γάλακτος σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων & Ποτών, είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και γάλα ή προϊόντα γάλακτος και περιέχει:

- ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 25% τουλάχιστον, ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλα, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 14% τουλάχιστον,
- απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 2,5% τουλάχιστον,
- λίπος γάλακτος σε ποσοστό 3,5% τουλάχιστον,
- ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) σε ποσοστό 25% τουλάχιστον.

Όταν αναγράφεται ο όρος **κουβερτούρα** το προϊόν πρέπει να έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) 31%.