



Qualitätsmanagement

Letter of Statement

Was ist Cadmium?

Cadmium (Cd) ist ein natürlich vorkommendes Schwermetall, dessen Verbindungen als „giftig“ eingestuft werden. Cadmium gelangt über die Böden in verschiedenen Nahrungsmittel.

Bei hoher Aufnahme besteht begründeter Verdacht auf die Gefahr einer Vergiftung und einer Erhöhung des Krebsrisikos beim Menschen. Erhöhte Werte an Cadmium kommen unter anderem in folgenden Lebensmitteln vor: Algen, Meeresfrüchte, Innereien, Kakao, Bitterschokolade und Ölsaaten wie Mohn, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne sowie Wildpilze

Wie kommt Cadmium in den Kakao?

Der Kakaobaum neigt dazu Cadmium während seines Wachstums aus den Boden zu ziehen und auch an seine Früchte abzugeben. Da Kakao im Äquatorgürtel wächst, ist die Nähe zu Vulkanen nicht auszuschließen. Besonders die Böden in Vulkannähe weisen neben ihrer allgemein guten Fruchtbarkeit auch erhöhte Cadmiumwerte auf. Der Cadmiumgehalt im Kakao ist neben der geografischen Lage auch abhängig vom Säuregehalt des Bodens. Ist der Boden tendenziell sauer, nehmen die Kakao Pflanzen mehr Cadmium auf als aus einem alkalischen Boden mit höherem pH-Wert.

Wie verhalten wir uns?

Wir halten uns strikt an die Grenzwerte, die die Europäische Union im Jahr 2019 vorgibt.

Die EU hat vor relativ kurzer Zeit anerkannt, dass der Cadmiumgehalt von Kakao ein Problem für die öffentliche Gesundheit darstellen könnte, daher wurden 2019 strenge Grenzwerte für die Menge an Cadmium in Kakaerzeugnissen eingeführt.

Es gilt ein Höchstwert von 0,8 mg / kg für die Einfuhr und den Verkauf von Kakaomasse (100%) und ein Höchstwert von 0,6 mg/ kg für Kakaopulver (100%). (siehe: VERORDNUNG (EU) Nr. 488/2014)

Wenn diese Werte überschritten sind, darf der Kakao nicht an Verbraucher verkauft werden.

Wir haben alle unsere Partner in den jeweiligen Anbauländern über diese Thematik informiert und sensibilisiert. Unsere Partner beauftragen teilweise bereits vorab selbst Analysen der Kakaobohnen um sicher stellen zu können, dass die daraus entstehenden Kakaoprodukte den europäischen Richtlinien entsprechen. Natürlich haben auch sie ein großes Interesse die geltenden Richtlinien ein zuhalten, damit sie Ihre Produkte mit uns weiterhin erfolgreich in Europa vertreiben können.

Anbei stellen wir Ihnen die aktuelle Ergebnisse der goodmoodfood Bio Rohkakao Massen und Bio Rohkakao Pulver aus 2022 zur Verfügung.

goodmoodfood GmbH
Gethsemanstraße 2
10437 Berlin

Kontrollstelle: DE-ÖKO-007
Ust-ID-Nr.: DE 342442119

Kontakt

phone: +49 30 40 75 42 05
mobile: +49 177 86 29 86 2

office@goodmood-food.net
www.goodmood-food.de



DE-ÖKO-007

Bali

Parameter	Ergebnis	U	Einheit	BG	Methode
Cadmium	0,20	+/- 0,05	mg/kg	0,001	M1

Bolivien

Parameter	Ergebnis	U	Einheit	BG	Methode
Cadmium	0,036	+/- 0,009	mg/kg	0,001	M1

Ecuador

Parameter	Ergebnis	U	Einheit	BG	Methode
Cadmium	0,21	+/- 0,05	mg/kg	0,001	M1

Peru

Parameter	Ergebnis	U	Einheit	BG	Methode
Cadmium	0,62	+/- 0,16	mg/kg	0,001	M1

U: Messunsicherheit
BG: Bestimmungsgrenze

Methode M1 = ASU L 00.00.135 (ICP-MS)

Analysen durchgeführt von Bilacon
am 05.03.2022

Bei Fragen und für weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

Euer goodmoodfood Team

goodmoodfood GmbH
Gethsemanestraße 2
10437 Berlin

Kontrollstelle: DE-ÖKO-007
Ust-ID-Nr.: DE 342442119

Kontakt

phone: +49 30 40 75 42 05
mobile: +49 177 86 29 86 2

office@goodmood-food.net
www.goodmood-food.de



DE-ÖKO-007