



CALLEBAUT

BEELGIËM 1911

ICE-45-MNV-552

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

JAN GEVERS BVBA
AMBACHTSSTRAAT 5
2400 MOL
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Melkchocoladecouverture
Artikel : ICE-45-MNV-552
Douanetariefnummer voor EU : 1806.2010

Typische samenstelling

suiker 39,0%; cacaoboter 30,5%; volle melkpoeder 13,5%; cacaomassa 11,5%; watervrij melkvet 5,0%; emulgator: sojalecithine <1%; natuurlijk vanille aroma <1%

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht
UC	5410522526752	2,500 KG
DS	5410522526769	10,000 KG

Vorm	Callets
Aantal	2,5KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	4UC/DS
Aantal per pallet	49DS/PAL
Bestelhoeveelheid 10 kg (of veelvoud hiervan)	

Chemische grenswaarden

Chemische grenswaarden	Methode
VOCHT	max 1 %
TOTAAL VET	45,5 % +/- 1,5

Fysieke grenswaarden

Fysieke grenswaarden	Methode
Fijnheid : max. 3 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron	IOCCC38(1990)

Microbiologische grenswaarden

Microbiologische grenswaarden	Methode
TOTAAL KIEMGETAL	max 5.000/g
GISTEN	max 50/g
SCHIMMELS	max 50/g
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g
COLIFORMEN	max 10/g
E.COLI	afwezig/g
SALMONELLA	afwezig/25g

Barry Callebaut werkt met de recentste versie van de ISO-norm van de referentiemethoden zoals te vinden op de website van International Standard Organization <http://www.iso.org>.

Alternatieve methoden worden ook gebruikt in plaats van de referentie ISO-norm na validatie door de ISO 16140 regeling door een internationaal erkende referentie

Artikel : ICE-45-MNV-552

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

14.06.2017 09:29:39

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-45-MNV-552

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden

Methode

instantie (bijv. AOAC, MicroVal, AFNOR) en een bijkomende interne validatie studie op cacao en chocolade matrices.

Houdbaarheid

18 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	613 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	43,7 g
TOTAAL VET	45,5 g	VOEDINGSVEZEL	2,1 g
VERZADIGDE VETZUREN	27,3 g	TOTAAL EIWIT	4,8 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	44,7 g	ZOUT	0,13 g

RI = Referentie-inname

Wettelijke gegevens (berekend volgens EU Richtlijn 2000/36/EG)

Droge cacao bestanddelen	42,2 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	5,1 %	+/-0,5
Droge melk Bestanddelen	18,0 %	+/- 1
Melkvet	8,5 %	+/-0,5

Bewaar omstandigheden

De producten moeten bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max.70 %), en reukvrije omgeving.
Stockagetemperatuur : 12 - 20 °C

Kosher certificaat :

Kosher Dairy

Certificaat beschikbaar op aanvraag. Kosher status bevestigd op verpakking (enkel voor vaste producten).

Gedrukt op 14.06.2017 voor klant JAN GEVERS BVBA

Yoko Vervliet

Artikel : ICE-45-MNV-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

voor klant 2566

14.06.2017 09:29:39

p. 2 / 2