



CALLEBAUT

BEELGIËM 1911

PRA-CLAS-T14

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

JAN GEVERS BVBA
AMBACHTSSTRAAT 5
2400 MOL
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Hazelnotenpraliné
Artikel : PRA-CLAS-T14 **Referentie :** 337
Douanetariefnummer voor EU : 2008.1919

Typische samenstelling

hazelnoten 50,0%; suiker 49,5%; emulgator: lecithinen (soja) <1%

Mogelijk allergenen kruiscontact tijdens proces

Kan bevatten : Amandelen, Melk

Dit product werd gemaakt op een productielijn waar ook andere producten met andere ingrediënten op geproduceerd worden en kunnen daarom bijkomende allergenen bevatten. De kruiscontact levels die hierboven zijn aangegeven, kunnen erg variëren. Wij raden onze klanten ten stelligste aan bovenstaande informatie te vermelden op de etiketten van hun eindproducten, zeker indien die bestemd zijn voor de consument. We vragen ook om rekening te houden met lokale vereisten betreffende allergenen hoeveelheden en etiketteringsstandaarden. Voor meer informatie, gelieve uw BC verantwoordelijke te contacteren.

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht
UC	5410522468571	5,000 KG
DS	5410522468588	10,000 KG

Aantal	5KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	2UC/DS
Aantal per pallet	50DS/PAL
Bestelhoeveelheid 10 kg (of veelvoud hiervan)	

Verpakkingsinformatie

Verpakkingseenheid	Verpakkingsmateriaal	Identificatiecode
UC	Emmer	05-PP
	Deksel	05-PP
DS	Doos	20-PAP

Chemische grenswaarden

		Methode
VOCHT	max 1 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	32,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

		Methode
LINEAIRE VISCOSITEIT	4.000 - 16.000 mPa.s	IOCCC46(2000)
Fijnheid : 12-30 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron		IOCCC116(1990)

Artikel : PRA-CLAS-T14

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

09.08.2023 12:13:43

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

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRA-CLAS-T14

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Fysische grenswaarden

Methode

Microbiologische grenswaarden

Methode

TOTAAL KIEMGETAL	max 5.000/g	ISO4833
GISTEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELS	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMEN	max 10/g	ISO4832
E.COLI	niet gedetecteerd/g	ISO16649-2
SALMONELLA	niet gedetecteerd/25	ISO6579-1

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

Houdbaarheid

12 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	548 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	51,7 g
TOTAAL VET	32,9 g	VOEDINGSVEZEL	4,1 g
VERZADIGDE VETZUREN	3,5 g	TOTAAL EIWIT	6,0 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	55,1 g	ZOUT	0,00 g

RI = Referentie-inname

Bewaar omstandigheden

De producten moeten bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max.70 %), en reukvrije omgeving.

Stockagetemperatuur : 12 - 20 °C

Voor een homogeen product, roeren voor gebruik

Kosher certificaat :

Kosher Dairy

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

Gedrukt op 09.08.2023 voor klant JAN GEVERS BVBA

Abdulrahman Albeshri

Artikel : PRA-CLAS-T14

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

09.08.2023 12:13:43

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

p. 2 / 2