



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

823NVCAL-105

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Melkchocoladecouverture

Certificatie HALAL gecertificeerd

Artikel : 823NVCAL-105

Douanetariefnummer voor EU : 1806.2010

Dit is een preliminaire product specificatie, niet te gebruiken als een finale product specificatie

Typische samenstelling

suiker 42,0%; cacaoboter 24,0%; volle melkpoeder 22,5%; cacaomassa 11,0%; emulgator: lecithinen (soja) <1%; natuurlijk vanille aroma <1%

Cocoa Horizons Foundation: cacao ingrediënten. Ondersteunt de Cocoa Horizons Foundation in landen waar het programma actief is.

Leveringsvorm

| | EAN | Nettogewicht |
|----|---------------|---------------------|
| DS | 5410522728279 | 25,000 KG |

| | |
|---|----------|
| Vorm | Blokken |
| Aantal per doos/zak/stuk | 25KG/DS |
| Aantal per pallet | 40DS/PAL |
| Bestelhoeveelheid 25 kg (of veelvoud hiervan) | |

Chemische grenswaarden

| | | | Methode |
|------------|---------|---------|----------------|
| VOCHT | max 1 % | | IOCCC1(1952) |
| TOTAAL VET | 36,2 % | +/- 1,5 | IOCCC14(1972) |

Fysieke grenswaarden

| | | Methode |
|---|---------------------|----------------|
| LINEAIRE VISCOSITEIT | 1.200 - 1.600 mPa.s | IOCCC46(2000) |
| Fijnheid : max. 3 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron | | IOCCC38(1990) |

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.

Artikel : 823NVCAL-105

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

25.10.2023 16:49:42

p. 1 / 2



CALLEBAUT

1865-1911

823NVCAL-105

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Houdbaarheid

18 Maand (en) na productiedatum onder onderstaande aanbevolen bewaarcondities

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

| | | | |
|---------------------|----------|-----------------------------|--------|
| ENERGETISCHE WAARDE | 563 kcal | SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN) | 49,9 g |
| TOTAAL VET | 36,2 g | VOEDINGSVEZEL | 2,1 g |
| VERZADIGDE VETZUREN | 21,8 g | TOTAAL EIWIT | 7,0 g |
| TOTAAL KOOLHYDRATEN | 50,9 g | ZOUT | 0,21 g |

RI = Referentie-inname

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

| | | |
|--------------------------|--------|--------|
| Droge cacao bestanddelen | 35,1 % | +/-1,5 |
| Droge Vetvrije cacao | 4,9 % | +/-0,5 |
| Droge melk Bestanddelen | 21,8 % | +/- 1 |
| Melkvet | 6,0 % | +/-0,5 |

Bewaar omstandigheden

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

Kosher certificaat :

Kosher Dairy

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

Gedrukt op 25.10.2023

Evie De Vis

Artikel : 823NVCAL-105

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

25.10.2023 16:49:42

p. 2 / 2