



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CB-E0-655

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

JAN GEVERS BVBA
AMBACHTSSTRAAT 5
2400 MOL
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Cacaoboter
Certificatie HALAL gecertificeerd
Artikel : CB-E0-655
Douanetariefnummer voor EU : 1804.0000

Typische samenstelling

cacaoboter 100,0%

Mogelijk allergenen kruiscontact tijdens proces

Kan bevatten : Melk

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht
UC	5410522545586	4,000 KG
DS	5410522545579	16,000 KG

Aantal 4KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk 4UC/DS
Aantal per pallet 32DS/PAL
Bestelhoeveelheid 16 kg (of veelvoud hiervan)

Productkenmerken

Uiterlijk : geel

Chemische grenswaarden

		Methode
VOCHT	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
VRIJE VETZUREN	max 1,75 %	IUPAC-2-201
UNSAAPONIFIABLE CONTENT	max 0,35 -	OICCC 102 (1988)
PEROXYDE GETAL (MEQ/KG)	max 0,5 -	IUPAC-2-501
BLAUWE WAARDE	max 0,05 -	OICCC 108 (1988)
UV-EXTINCTION 270NM AFTER NAOH	max 0,14 -	IOCCC 8D/F 1973

Fysieke grenswaarden

Niet gespecificeerd

Artikel : CB-E0-655

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - ZWITSERLAND

Tel.: Fax.:

voor klant 2566

CB-E0-655/EU/00000000

28.01.2019 12:39:43

p. 1 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CB-E0-655

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

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	afwezig/g	ISO16649-2
SALMONELLA	afwezig/25g	ISO6579

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

24 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	900 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	0,0 g
TOTAAL VET	100,0 g	VOEDINGSVEZEL	0,0 g
VERZADIGDE VETZUREN	60,2 g	TOTAAL EIWIT	0,0 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	0,0 g	ZOUT	0,00 g

De samenstelling in vette zuren:

Palmitine zuur (%)	= 24 - 29 %
Stearine zuur (%)	= 32 - 37 %
Oleic zuur (%)	= 30 - 37 %
Linoleic zuur (%)	= < 2.9 % Omega 6
Linolenic zuur (%)	= < 0.1 % Omega 3
Arachid zuur (%)	= 1 - 2 %

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

Kosher certificaat :

Kosher Dairy

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

Gedrukt op 28.01.2019 voor klant JAN GEVERS BVBA

Artikel : CB-E0-655

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - ZWITSERLAND

Tel.: Fax.:

voor klant 2566

CB-E0-655/EU/00000000

28.01.2019 12:39:43

p. 2 / 3



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CB-E0-655

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Philippe Goujon

Artikel : CB-E0-655

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - ZWITSERLAND

Tel.: Fax.:

voor klant 2566

CB-E0-655/EU/00000000

28.01.2019 12:39:43

p. 3 / 3