



# DCP-22EXBRU-E0-89B

## Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

JAN GEVERS BVBA  
AMBACHTSSTRAAT 5  
2400 MOL  
BELGIË

### Productspecificatie

**Warenwettelijke omschrijving :** Cacaopoeder gealkaliseerd  
**Certificatie** HALAL gecertificeerd  
**Commerciële naam :** Extra Brute  
**Artikel :** DCP-22EXBRU-E0-89B  
**Douanetariefnummer voor EU :** 1805.0000

### Typische samenstelling

cacaopoeder ; zuurteregelaar: E 501i

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

### Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht
UC	3073419330324	1,000 KG
DS	13073419330321	6,000 KG

Aantal 1KG/UC  
Aantal per doos/zak/stuk 6UC/DS  
Aantal per pallet 72DS/PAL  
Bestelhoeveelheid 6 kg (of veelvoud hiervan)

### Verpakkingsinformatie

Verpakkingsseenheid	Verpakkingsmateriaal	Identificatiecode
UC	Zak	04-PE-LD
DS	Doos	20-PAP

### Productkenmerken

Uiterlijk : rood  
Kleur : diep donkerrood  
Geur en smaak : typisch voor een gealkaliseerd cacaopoeder zonder bijmaak

### Chemische grenswaarden

		Methode
VOCHT	max 4,50 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET OP DROGE STOF	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,7 - 8,1 -	IOCCC15(1972)
% SCHALEN	max 1,75 %	winover controle
AS (VETVRIJE DROGE STOF)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

Artikel : DCP-22EXBRU-E0-89B

voor klant 2566

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ZWITSERLAND

01.03.2024 15:30:47

Tel.: Fax.:

p. 1 / 3



# DCP-22EXBRU-E0-89B

## Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

### Chemische grenswaarden

### Methode

### Fysieke grenswaarden

### Methode

Fijnheid : 99.8 %  $\pm$  0.2 min < 75 $\mu$ m , 200 mesh sieve

IOCCC 38(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	geen detectie/g	ISO16649-2
SALMONELLA	geen detectie/375g	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

24 Maand (en) na productiedatum onder onderstaande aanbevolen bewaarcondities

### Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	384 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	0,4 g
TOTAAL VET	23,0 g	VOEDINGSVEZEL	29,0 g
VERZADIGDE VETZUREN	13,8 g	TOTAAL EIWIT	18,9 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	8,8 g	ZOUT	0,04 g

RI = Referentie-inname

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

Alkali als K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> op vetvrije droge stof max 7 %

### 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 Pareve

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

Gedrukt op 01.03.2024 voor klant JAN GEVERS BVBA

Artikel : DCP-22EXBRU-E0-89B

voor klant 2566

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ZWITSERLAND

01.03.2024 15:30:47

Tel.: Fax.:

p. 2 / 3



## DCP-22EXBRU-E0-89B

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Claire-Marie Petit

Artikel : DCP-22EXBRU-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ZWITSERLAND

Tel.: Fax.:

voor klant 2566

01.03.2024 15:30:47

**p. 3 / 3**