



CALLEBAUT

BEELGIÛM 1911

CHD-CU-20X014-471

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

JAN GEVERS BVBA
AMBACHTSSTRAAT 5
2400 MOL
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Chocolade
Commerciële naam : 8x8x6mm
Artikel : CHD-CU-20X014-471 **Referentie :** 12886
Douanetariefnummer voor EU : 1806.2030

Typische samenstelling

suiker 58,5%; cacaomassa 33,0%; cacaoboter 8,0%; emulgator: **sojalecithine** <1%; natuurlijk vanille aroma <1%

Mogelijk allergenen kruiscontact tijdens proces

Kan bevatten : Melk

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht
DS	5410522228076	10,000 KG
Vorm		Chunks
Aantal per doos/zak/stuk		10KG/DS
Aantal per pallet		64DS/PAL
Bestelhoeveelheid 10 kg (of veelvoud hiervan)		

Productkenmerken

LENGTE	7,0 - 9,0 mm
BREEDTE	6,0 - 10,0 mm
HOOGTE	5,0 - 7,0 mm

Chemische grenswaarden

		Methode
VOCHT	max 1 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	25,9 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

	Methode
Fijnheid : 12-30 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron	IOCCC116(1990)

Microbiologische grenswaarden

		Methode
TOTAAL KIEMGETAL	max 5.000/g	ISO4833
GISTEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELS	max 50/g	ISO7954

Artikel : CHD-CU-20X014-471

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

03.04.2020 10:52:16

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

p. 1 / 2



CALLEBAUT

BEELGIÛM 1911

CHD-CU-20X014-471

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden

		Methode
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	505 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	58,5 g
TOTAAL VET	25,9 g	VOEDINGSVEZEL	6,2 g
VERZADIGDE VETZUREN	15,5 g	TOTAAL EIWIT	3,9 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	60,7 g	ZOUT	0,01 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	40,6 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	min 14,0 %	

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).

Producten met een "best before" tot 09.08.2020 zijn niet kosher en zijn gelabeld zonder kosher teken.

Gedrukt op 03.04.2020 voor klant JAN GEVERS BVBA

Katrien Drieskens

Artikel : CHD-CU-20X014-471

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

03.04.2020 10:52:16

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

p. 2 / 2