



**CALLEBAUT**

BEELGIÛM 1911

**ICE-50-WNV-552**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

JAN GEVERS BVBA  
AMBACHTSSTRAAT 5  
2400 MOL  
BELGIË

### Productspecificatie

**Warenwettelijke omschrijving :** Witte chocolade  
**Commerciële naam :** Ice Chocolate  
White  
**Artikel :** ICE-50-WNV-552 **Referentie :** 40663  
**Douanetariefnummer voor EU :** 1704.9030

### Typische samenstelling

cacaoboter 39,5%; suiker 33,0%; volle melkpoeder 21,5%; melkvet 5,0%; emulgator: sojalecithine <1%; natuurlijk vanille aroma <1%

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

### Leveringsvorm

	<b>EAN</b>	<b>Nettogewicht</b>
UC	5410522526783	2,500 KG
DS	5410522526790	10,000 KG

Vorm	Callets
Aantal	2,5KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	4UC/DS
Aantal per pallet	49DS/PAL
Bestelhoeveelheid 10 kg (of veelvoud hiervan)	

### Chemische grenswaarden

		<b>Methode</b>
VOCHT	max 1 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	50,6 % +/- 2,0	IOCCC14(1972)

### Fysieke grenswaarden

	<b>Methode</b>
Fijnheid : max. 3 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron	IOCCC38(1990)

### Microbiologische grenswaarden

		<b>Methode</b>
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

Artikel : ICE-50-WNV-552

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

30.12.2021 10:27:47

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

**p. 1 / 3**

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

**ICE-50-WNV-552****Productspecificatie volgens de wetgeving van EU****Microbiologische grenswaarden****Methode**

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**

12 Maand (en) na productiedatum

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

ENERGETISCHE WAARDE	643 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	40,9 g
TOTAAL VET	50,6 g	VOEDINGSVEZEL	0,0 g
VERZADIGDE VETZUREN	30,5 g	TOTAAL EIWIT	5,5 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	41,3 g	ZOUT	0,19 g

RI = Referentie-inname

**Extra allergenen informatie: aanwezigheid als ingrediënt of via kruiscontact op de productielijn**

MELK PRODUCTEN (EXCL. LACTITOL)	1	HAZELNOTEN, AMANDELEN	0
LACTOSE	1	HAZELNOOTOLIE, AMANDELOLIE	0
EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN	0	ANDERE NOTEN *	0
SOJA**	1	PINDANOTEN **	0
VOLLEDIG GERAFFINEERD(E) SOJAOLIE/-VET	1	VOLLEDIG GERAFFINEERDE PINDAOLIE/-VET	0
LUPINE	0	SESAMPRODUCTEN (INCL. OLIE/VET)	0
GLUTEN	0	SESAMOLIE	0
TARWE	0	MOSTERDPRODUCTEN	0
ROGGE	0	ZWAVELDIOXIDE/ SULFIETEN CONC >10PPM	0
BOEKWEIT	0	VANILLINE	1
RUNDSVLEES	0	SELDERIJ PRODUCTEN	0
VARKENSVLEES	0	ALCOHOL	0
KIPPENVLEES	0	ASPARTAAM	0
VIS (INCL. INKTVIS)	0	FRUCTOSE	1
SCHAALDIEREN (INCL. GARNAAL, KRAB)	0	GESCHIKT VOOR VEGETARIËRS	1
WEEKDIEREN (INCL. ABALONE)	0	GESCHIKT VOOR VEGANISTEN	0
MAIS	0		

Legende : 1 = aanwezig / geschikt 0 = afwezig / niet geschikt

Andere noten\* : walnoten, pecannoten, cashew noten, pistachenoten, paranoten, macadamia.

\*\* : excl. volledig geraffineerd(e) olie/vet.

"Geschikt voor veganisten" is gebaseerd op de ingrediëntenlijst en houdt geen rekening met mogelijk kruiscontact tijdens de productie.

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

Droge cacao bestanddelen	40,0 %	+/-1,5
Droge melk Bestanddelen	25,9 %	+/-1,5

Artikel : ICE-50-WNV-552

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

30.12.2021 10:27:47

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

**p. 2 / 3**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**ICE-50-WNV-552**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

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

Melkvet 10,7 % +/- 1

**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 30.12.2021 voor klant JAN GEVERS BVBA

Stephanie Coppin

Artikel : ICE-50-WNV-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 2566

30.12.2021 10:27:47

**p. 3 / 3**