



CALLEBAUT®

BEELGIÛM 1911

W3-E4-U71

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

JAN GEVERS BVBA
AMBACHTSSTRAAT 5
2400 MOL
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Witte chocolade
Certificatie HALAL gecertificeerd
Commerciële naam : Velvet
Artikel : W3-E4-U71
Douanetariefnummer voor EU : 1704.9030

Typische samenstelling

suiker 42,5%; cacaoboter 33,5%; volle melkpoeder 24,0%; 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 |
|----|---------------|--------------|
| UC | 5410522516937 | 2,500 KG |
| DS | 5410522516920 | 20,000 KG |

Vorm Callets
Aantal 2,5KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk 8UC/DS
Aantal per pallet 30DS/PAL
Bestelhoeveelheid 20 kg (of veelvoud hiervan)

Verpakkingsinformatie

| Verpakkingsseenheid | Verpakkingsmateriaal | Identificatiecode |
|---------------------|----------------------|-------------------|
| UC | Zak | 07-O |
| DS | Doos | 20-PAP |

Chemische grenswaarden

| | | Methode |
|------------|----------------|---------------|
| VOCHT | max 1 % | IOCCC1(1952) |
| TOTAAL VET | 40,0 % +/- 1,5 | IOCCC14(1972) |

Fysieke grenswaarden

| | | Methode |
|---|-------------------|---------------|
| LINEAIRE VISCOSITEIT | 900 - 1.400 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 |

Artikel : W3-E4-U71
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

voor klant 2566
W3-E4-U71/EU/00000000
05.03.2024 09:39:09
p. 1 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W3-E4-U71

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden

| | | Methode |
|--------------------|--------------------|------------|
| 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

18 Maand (en) na productiedatum onder onderstaande aanbevolen bewaarcondities

Producten met een THT vanaf 25.03.2020 hebben een houdbaarheid van 18 maanden, zelfs indien deze langere houdbaarheid nog niet op het etiket vermeld wordt.

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

| | | | |
|---------------------|----------|-----------------------------|--------|
| ENERGETISCHE WAARDE | 589 kcal | SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN) | 50,8 g |
| TOTAAL VET | 40,0 g | VOEDINGSVEZEL | 0,0 g |
| VERZADIGDE VETZUREN | 24,1 g | TOTAAL EIWIT | 6,1 g |
| TOTAAL KOOLHYDRATEN | 51,0 g | ZOUT | 0,22 g |

RI = Referentie-inname

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

| | | |
|--------------------------|--------|--------|
| Droge cacao bestanddelen | 33,5 % | +/-1,5 |
| Droge melk Bestanddelen | 23,3 % | +/- 1 |
| Melkvet | 6,5 % | +/-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 05.03.2024 voor klant JAN GEVERS BVBA

Artikel : W3-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 2566

W3-E4-U71/EU/00000000

05.03.2024 09:39:09

p. 2 / 3



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

W3-E4-U71

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Evie De Vis

Artikel : W3-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 2566

W3-E4-U71/EU/00000000

05.03.2024 09:39:09

p. 3 / 3