

GIVANA
KRUINSTRAAT 6-9
9160 LOKEREN
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Chocolade
Certificatie HALAL gecertificeerd
Commerciële naam : Curved
Artikel : CHD-SV-22283E0-74A
Alternatieve artikelcode : E022283
Douanetariefnummer voor EU : 1806.2030

Typische samenstelling

suiker 49.5%; cacaomassa 43.0%; cacaoboter 7.0%; 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.

Mogelijk allergenen kruiscontact tijdens proces

Kan bevatten : Melk

Dit product werd gemaakt op een productielijn waar ook andere producten met andere ingrediënten op geproduceerd worden en kunnen daarom bijkomende allergenen bevatten. De kruiscontact levels die hierboven zijn aangegeven, kunnen erg variëren. Wij raden onze klanten ten stelligste aan bovenstaande informatie te vermelden op de etiketten van hun eindproducten, zeker indien die bestemd zijn voor de consument. We vragen ook om rekening te houden met lokale vereisten betreffende allergenen hoeveelheden en etiketteringsstandaarden. Voor meer informatie, gelieve uw BC verantwoordelijke te contacteren.

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht	Brutogewicht	Afmetingen (l x b x h)
DS	8711177639697	2.500 KG	2.896 KG	390x295x155 MM

Vorm schaafsel
Aantal per doos/zak/stuk 2,5KG/DS
Aantal per pallet 64DS/PAL
Minimum bestelhoeveelheid 2.5 kg . Te verhogen met veelvoud van 2.5 kg .

Productkenmerken

BASE COLOUR* bruin

*Kleurinformatie is subjectief, aan deze informatie kunnen geen claims worden ontleend

Chemische grenswaarden

Chemische grenswaarden	Methode
VOCHT max 1 %	IOCCC1(1952)

Fysieke grenswaarden

Fysieke grenswaarden	Methode
Niet gespecificeerd	

Artikel : CHD-SV-22283E0-74A

voor klant 54390

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - NEDERLAND

24.05.2023 10:34:29

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 1 / 2

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	niet gedetecteerd/g	ISO16649-2
SALMONELLA	niet gedetecteerd/25	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

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	520 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	49.7 g
TOTAAL VET	30.3 g	VOEDINGSVEZEL	8.0 g
VERZADIGDE VETZUREN	18.2 g	TOTAAL EIWIT	5.1 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	52.2 g	ZOUT	0.01 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	49.5 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	19.2 %	+/- 1

Bewaar omstandigheden

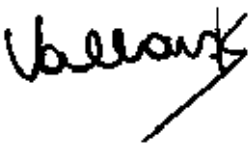
De producten moeten bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max.70 %), en reukvrije omgeving.
Stockagetemperatuur : 12 - 20 °C

Kosher certificaat :

Kosher Dairy

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

Gedrukt op 24.05.2023 voor klant GIVANA



Katleen Vallons

Artikel : CHD-SV-22283E0-74A

voor klant 54390

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - NEDERLAND

24.05.2023 10:34:29

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 2