

## CHD-CC-CRISPE0-02B

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

GIVANA  
KRUINSTRAAT 6-9  
9160 LOKEREN  
BELGIË

### Productspecificatie

**Warenwettelijke omschrijving :** Granen omhuld met chocolade  
**Certificatie** HALAL gecertificeerd  
**Artikel :** CHD-CC-CRISPE0-02B  
**Alternatieve artikelcode :** R7176.B08  
**Douanetariefnummer voor EU :** 1806.9019

### Typische samenstelling

Chocolade 84.0% (cacaomassa 45.5%; suiker 45.5%; cacaoboter 5.0%; melkvet 3.5%; emulgator: lecithinen (soja) <1%; natuurlijk vanille aroma <1%); krokante granen (tarwemeel, suiker, tarwemoutmeel, zetmeel (tarwe), rijsmiddel: E500ii, zout, cacaoboter, natuurlijk vanille aroma) 15.0%; glucosestroop <1%; suiker <1%; glansmiddel: E414 <1%

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

### Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht	Brutogewicht	Afmetingen (l x b x h)
UC	8711177638140	0.800 KG	0.820 KG	270x190x83 MM
DS	18711177638147	3.200 KG	3.650 KG	256x154x268 MM

Vorm Enrobed pcs  
Aantal 0,8KG/UC  
Aantal per doos/zak/stuk 4UC/DS  
Aantal per pallet 138DS/PAL  
Bestelhoeveelheid 3.2 kg (of veelvoud hiervan)

### Chemische grenswaarden

VOCHT max 1 %

### Methode

IOCC1(1952)

### Fysieke grenswaarden

Niet gespecificeerd

### Methode

### Microbiologische grenswaarden

TOTAAL KIEMGETAL	max 5,000/g
GISTEN	max 50/g
SCHIMMELS	max 50/g
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g
COLIFORMEN	max 10/g
E.COLI	niet gedetecteerd/g

### Methode

ISO4833  
ISO7954  
ISO7954  
ISO21528-2  
ISO4832  
ISO16649-2

## CHD-CC-CRISPE0-02B

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

### Microbiologische grenswaarden

SALMONELLA

niet gedetecteerd/25

### Methode

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

12 Maand (en) na productiedatum

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

ENERGETISCHE WAARDE	506 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	41.7 g
TOTAAL VET	28.3 g	VOEDINGSVEZEL	8.3 g
VERZADIGDE VETZUREN	16.9 g	TOTAAL EIWIT	5.9 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	52.3 g	ZOUT	0.42 g

RI = Referentie-inname

### Bewaar omstandigheden

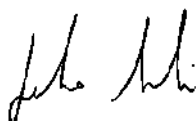
De producten moeten bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max.70 %), en reukvrije omgeving.  
Stockagetemperatuur : 12 - 20 °C

### 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



Giulio Andreoli

Artikel : CHD-CC-CRISPE0-02B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 54390

24.05.2023 10:35:41

p. 2 / 2