



NCL-4C501-BY-654

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

GIVANA
KRUINSTRAAT 6-9
9160 LOKEREN
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Cacaomassa
Commerciële naam : GRAND CARAQUE
Artikel : NCL-4C501-BY-654
Douanetariefnummer voor EU : 1803.1000

Typische samenstelling

cacaomassa 100.0%

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)
UC	3073412120984	3.000 KG		
DS	13073412120981	12.000 KG		

Vorm Easymelt
Aantal 3KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk 4UC/DS
Aantal per pallet 32DS/PAL
Bestelhoeveelheid 12 kg (of veelvoud hiervan)

Productkenmerken

Uiterlijk : bruin

Chemische grenswaarden

Chemische grenswaarden		Methode
VOCHT	max 2 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET OP DROGE STOF	min 53.0 %	IOCCC14(1972)
pH	max 6.0 -	IOCCC15(1972)
% SCHALEN	max 1.75 %	winover controle
AS (VETVRIJE DROGE STOF)	max 10.00 %	IOCCC16(1973)

Artikel : NCL-4C501-BY-654

voor klant 54390

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ZWITSERLAND

24.05.2023 10:34:29

Tel.: Fax.:

p. 1 / 3



NCL-4C501-BY-654

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Fysieke grenswaarden

Fijnheid : 25µ max

Methode

MICROMETER METHOD

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

36 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	598 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	0.3 g
TOTAAL VET	54.0 g	VOEDINGSVEZEL	18.7 g
VERZADIGDE VETZUREN	32.5 g	TOTAAL EIWIT	11.9 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	5.5 g	ZOUT	0.02 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

Artikel : NCL-4C501-BY-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ZWITSERLAND

Tel.: Fax.:

voor klant 54390

24.05.2023 10:34:29

p. 2 / 3



NCL-4C501-BY-654

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

C. Petit

Claire-Marie Petit

Artikel : NCL-4C501-BY-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - ZWITSERLAND

Tel.: Fax.:

voor klant 54390

24.05.2023 10:34:29

p. 3 / 3