



CALLEBAUT

BEELIUM 1911

CHD-Q55-DFR-01B

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

GIVANA
KRUINSTRAAT 6-9
9160 LOKEREN
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Melkvrije donkere chocoladecouverture
Certificatie HALAL gecertificeerd
Artikel : CHD-Q55-DFR-01B
Douanetariefnummer voor EU : 1806.2010

Typische samenstelling

cacaomassa 43.5% ; suiker 42.0% ; cacaoboter 14.0% ; emulgator: lecithine <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	Brutogewicht	Afmetingen (l x b x h)
ZK	5410522685527	10.000 KG		

Vorm	Callets
Aantal per doos/zak/stuk	10KG/ZK
Aantal per pallet	78ZK/PAL
Bestelhoeveelheid 10 kg (of veelvoud hiervan)	

Chemische grenswaarden

			Methode
VOCHT	max 1 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	37.7 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)
TOTAAL MELKEIWIT (MELKPROTEINE)	< 0,10 ppm		ELISA

Fysieke grenswaarden

		Methode
LINEAIRE VISCOSITEIT	1,200 - 1,600 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
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

Artikel : CHD-Q55-DFR-01B

voor klant 54390

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

24.05.2023 10:34:29

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

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q55-DFR-01B

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden

Methode

<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	557 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	41.9 g
TOTAAL VET	37.7 g	VOEDINGSVEZEL	8.1 g
VERZADIGDE VETZUREN	22.6 g	TOTAAL EIWIT	5.1 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	44.7 g	ZOUT	0.01 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	57.2 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	19.4 %	+/- 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 Pareve

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

Gedrukt op 24.05.2023 voor klant GIVANA

Evie De Vis

Artikel : CHD-Q55-DFR-01B

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 10:34:29

p. 2 / 2