



**CALLEBAUT**

BEELGIÛM 1911

**CHM-Q42-DFR-01B**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

GIVANA  
KRUINSTRAAT 6-9  
9160 LOKEREN  
BELGIË

## Productspecificatie

**Warenwettelijke omschrijving :** Melkvrije chocoladecouverture met chufa  
**Certificatie** HALAL gecertificeerd  
**Artikel :** CHM-Q42-DFR-01B  
**Douanetariefnummer voor EU :** 1806.2030

## Typische samenstelling

suiker 35.0%; cacaoboter 23.5%; cacaomassa 20.5%; chufapoeder 16.5%; resistente dextrine 4.0%; emulgator: lecithine <1%; natuurlijke aroma's <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	5410522697445	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 1.50 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	39.0 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)
TOTAAL MELKEIWIT (MELKPROTEÏNE)	< 0,10 ppm		ELISA

## Fysieke grenswaarden

		Methode
LINEAIRE VISCOSITEIT	1,200 - 1,600 mPa.s	IOCCC46(2000)

## 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 : CHM-Q42-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**

BEELGIUM 1911

**CHM-Q42-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

18 Maand (en) na productiedatum

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

ENERGETISCHE WAARDE	563 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	38.4 g
TOTAAL VET	39.0 g	VOEDINGSVEZEL	8.6 g
VERZADIGDE VETZUREN	21.8 g	TOTAAL EIWIT	3.2 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	45.4 g	ZOUT	0.01 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	55.4 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	11.7 %	+/- 1
Dry cocoa solids on total prod	43.8 %	+/-1,5

## 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 : CHM-Q42-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**