



VM-54627-V99

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

GIVANA
KRUINSTRAAT 6-9
9160 LOKEREN
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Donkere chocolade (poeder)
Commerciële naam : Ground Dark
Artikel : VM-54627-V99
Douanetariefnummer voor EU : 1806.2010 20

Typische samenstelling

suiker 35.5%; cacaomassa 33.5%; magere cacaopoeder 15.5%; cocoaoboter 15.0%; zout <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)
UC	7340161403726	0.750 KG		
DS	27340161403720	7.500 KG		

Aantal	0,75KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	10UC/DS
Aantal per pallet	40DS/PAL
Bestelhoeveelheid 7.5 kg (of veelvoud hiervan)	

Chemische grenswaarden

			Methode
VOCHT	max 4 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	34.9 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

		Methode
VV (VOLUMEGEWICHT) 100X GETAPT	0.60 - 0.70 g/cm ³	IDF 134:2005
Dosering 200 ml - koude melk	35	ACCORDING TO TASTE
Dosering 200 ml - warme melk	35	ACCORDING TO TASTE

Artikel : VM-54627-V99

voor klant 54390

BC SE - MU Kågeröd - Böketoftavägen 23

SE-268 77 KÅGERÖD - ZWEDEN

24.05.2023 10:34:29

Tel.: Fax.:

p. 1 / 2



VM-54627-V99

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

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

18 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	525 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	35.5 g
TOTAAL VET	34.9 g	VOEDINGSVEZEL	11.4 g
VERZADIGDE VETZUREN	21.0 g	TOTAAL EIWIT	7.4 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	39.0 g	ZOUT	0.50 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	63.4 %	+/- 2
Droge Vetvrije cacao	28.3 %	+/-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 : Geen

Gedrukt op 24.05.2023 voor klant GIVANA

Maximilian Greiner

Artikel : VM-54627-V99

voor klant 54390

BC SE - MU Kågeröd - Böketoftavägen 23

SE-268 77 KÅGERÖD - ZWEDEN

24.05.2023 10:34:29

Tel.: Fax.:

p. 2 / 2