

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**W2-E4-U71****Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

GIVANA  
KRUINSTRAAT 6-9  
9160 LOKEREN  
BELGIË

**Productspecificatie**

**Warenwettelijke omschrijving :** Witte chocolade  
**Certificatie** HALAL gecertificeerd  
**Artikel :** W2-E4-U71  
**Douanetariefnummer voor EU :** 1704.9030

**Typische samenstelling**

suiker 46.5%; cacaoboter 29.5%; volle melkpoeder 23.5%; emulgator: lecithinen (soja) <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)
UC	5410522516777	2.500 KG		
DS	5410522516760	20.000 KG		

Vorm	Callets
Aantal	2,5KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	8UC/DS
Aantal per pallet	30DS/PAL
Bestelhoeveelheid 20 kg (of veelvoud hiervan)	

**Chemische grenswaarden**

		Methode
VOCHT	max 1 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	35.8 % +/- 1.5	IOCCC14(1972)

**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

Artikel : W2-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 54390

**W2-E4-U71/EU/00000000**

24.05.2023 10:34:29

**p. 1 / 2**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**W2-E4-U71**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

## Microbiologische grenswaarden

## Methode

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

Producten met een THT vanaf 25.03.2020 hebben een houdbaarheid van 18 maanden, zelfs indien deze langere houdbaarheid nog niet op het etiket vermeld wordt.

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

ENERGETISCHE WAARDE	569 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	54.9 g
TOTAAL VET	35.8 g	VOEDINGSVEZEL	0.0 g
VERZADIGDE VETZUREN	21.6 g	TOTAAL EIWIT	6.0 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	55.3 g	ZOUT	0.21 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	29.5 %	+/-1,5
Droge melk Bestanddelen	23.0 %	+/- 1
Melkvet	6.3 %	+/-0,5

## 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 Dairy

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 : W2-E4-U71  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

voor klant 54390  
**W2-E4-U71/EU/00000000**  
24.05.2023 10:34:29  
**p. 2 / 2**