



CALLEBAUT<sup>®</sup>

BEELGIÛM 1911

**TOD-6022-E4-Z38**

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

GIVANA  
KRUINSTRAAT 6-9  
9160 LOKEREN  
BELGIË

## Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Topping met chocoladesmaak  
Artikel : TOD-6022-E4-Z38  
Douanetariefnummer voor CH : 1806.9049

## Typische samenstelling

glucosestroop 40.5%; water 24.5%; dextrose 10.0%; suiker 8.5%; magere cacaopoeder 8.0%; stabilisator: sorbitol 5.0%; gecondenseerde gezoete melk (volle melk, suiker,) 3.5%; verdikkingsmiddel: E407 <1%; conserveermiddel: sorbinezuur <1%; zout <1%; vanilline <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	5410522548174	1.000 KG		
DS	5410522548167	6.000 KG		

Aantal 1KG/UC  
Aantal per doos/zak/stuk 6UC/DS  
Aantal per pallet 84DS/PAL  
Bestelhoeveelheid 6 kg (of veelvoud hiervan)

## Chemische grenswaarden

			Methode
TOTAAL VET	1.3 %	+/- 0.5	IOCCC14(1972)

## Fysieke grenswaarden

	Methode
Wateractiviteit	max 0.900

## 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

Artikel : TOD-6022-E4-Z38

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**

BELGIUM 1911

**TOD-6022-E4-Z38**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

### Microbiologische grenswaarden

### Methode

instantie (bijv. AOAC, MicroVal, AFNOR) en een bijkomende interne validatie studie op cacao en chocolade matrices.

### Houdbaarheid

14 Maand (en) na productiedatum

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

ENERGETISCHE WAARDE	243 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	51.2 g
TOTAAL VET	1.3 g	VOEDINGSVEZEL	3.0 g
VERZADIGDE VETZUREN	0.8 g	TOTAAL EIWIT	2.2 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	55.5 g	ZOUT	0.07 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** : Geen

Gedrukt op 24.05.2023 voor klant GIVANA

Evie De Vis

Artikel : TOD-6022-E4-Z38

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**