



CALLEBAUT<sup>®</sup>

BRUXELLES 1911

**823NV-T97**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

GIVANA  
KRUINSTRAAT 6-9  
9160 LOKEREN  
BELGIË

## Productspecificatie

**Warenwettelijke omschrijving :** Melkchocoladecouverture  
**Artikel :** 823NV-T97  
**Douanetariefnummer voor EU :** 1806.9039

## Typische samenstelling

suiker 42.0%; cacaoboter 24.0%; volle melkpoeder 22.5%; cacaomassa 11.0%; 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	5410522463194	0.875 KG		
DS	5410522463200	5.250 KG		

Vorm	Callets
Aantal	0,875KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	6UC/DS
Aantal per pallet	56DS/PAL
Bestelhoeveelheid	5.25 kg (of veelvoud hiervan)

## Chemische grenswaarden

		Methode
VOCHT	max 1 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	36.2 % +/- 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 : 823NV-T97  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

voor klant 54390  
**823NV-T97/EU/00000000**  
24.05.2023 10:34:29  
**p. 1 / 2**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**823NV-T97**

**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

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

ENERGETISCHE WAARDE	563 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	49.9 g
TOTAAL VET	36.2 g	VOEDINGSVEZEL	2.1 g
VERZADIGDE VETZUREN	21.8 g	TOTAAL EIWIT	7.0 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	50.9 g	ZOUT	0.21 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	35.1 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	4.9 %	+/-0,5
Droge melk Bestanddelen	21.8 %	+/- 1
Melkvet	6.0 %	+/-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** : Geen

Gedrukt op 24.05.2023 voor klant GIVANA

Evie De Vis

Artikel : 823NV-T97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 54390

**823NV-T97/EU/00000000**

24.05.2023 10:34:29

**p. 2 / 2**