



CALLEBAUT

BEELGIÛM 1911

811NV-T97

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

GIVANA
KRUINSTRAAT 6-9
9160 LOKEREN
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Donkere chocoladecouverture
Artikel : 811NV-T97
Douanetariefnummer voor EU : 1806.9039

Typische samenstelling

cacaomassa 43.0% ; suiker 43.0% ; cacaoboter 13.0% ; 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.

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
UC	5410522463170	0.875 KG
DS	5410522463156	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	36.6 % +/- 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

Artikel : 811NV-T97
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

voor klant 54390
811NV-T97/EU/00000000
24.05.2023 10:41:36
p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NV-T97

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden

		Methode
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

24 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	551 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	43.1 g
TOTAAL VET	36.6 g	VOEDINGSVEZEL	8.1 g
VERZADIGDE VETZUREN	21.9 g	TOTAAL EIWIT	5.1 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	45.8 g	ZOUT	0.01 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	56.0 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	19.4 %	+/- 1

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 : 811NV-T97
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

voor klant 54390
811NV-T97/EU/00000000
24.05.2023 10:41:36
p. 2 / 2