



CALLEBAUT<sup>®</sup>

ESTABLISHED 1911

**CHM-CU-20X023-471**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

JAN GEVERS BVBA  
AMBACHTSSTRAAT 5  
2400 MOL  
BELGIË

## Productspecificatie

<b>Warenwettelijke omschrijving</b>	Melkchocolade (EU)	
<b>Commerciële naam :</b>	8x8x6mm	
<b>Artikel :</b>	CHM-CU-20X023-471	<b>Referentie :</b> 12887
<b>Douanetariefnummer voor EU</b>	1806.2030	
<b>EAN/UPC :</b>		
10,00 KG	DS	5410522228090

## Typische samenstelling

suiker ; volle melkpoeder ; cacaoboter ; cacaomassa ; weipoeder (melk) ; magere melkpoeder ; emulgator: sojalecithine ; natuurlijk vanille aroma

## Leveringsvorm

Chunks 10KG/DS 64DS/PAL  
Bestelhoeveelheid 10 kg (of veelvoud hiervan)

## Chemische grenswaarden

			Methode
VOCHT	max 1 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	25,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

## Fysieke grenswaarden

	Methode
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	afwezig/g	ISO16649-2
SALMONELLA	afwezig/25g	ISO6579

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.

Artikel : CHM-CU-20X023-471

voor klant 2566

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIË

03.06.2016 08:55:41

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

**p. 1 / 2**



**CALLEBAUT**

BEELGIË 1911

**CHM-CU-20X023-471**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

### Typische dimensies

LENGTE	7,0 - 9,0 mm
BREEDTE	6,0 - 10,0 mm
HOOGTE	5,0 - 7,0 mm

### Houdbaarheid

18 Maand (en) na productiedatum

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

ENERGETISCHE WAARDE	507 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	57,5 g
TOTAAL VET	25,9 g	VOEDINGSVEZEL	2,0 g
VERZADIGDE VETZUREN	15,6 g	TOTAAL EIWIT	8,4 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	58,5 g	ZOUT	0,36 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	26,5 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	5,0 %	+/-0,5
Droge melk Bestanddelen	24,6 %	+/- 1
Melkvet	5,7 %	+/-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 :

Geen

Gedrukt op 03.06.2016 voor klant JAN GEVERS BVBA

Yoko Vervliet

Artikel : CHM-CU-20X023-471

voor klant 2566

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIË

03.06.2016 08:55:41

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

**p. 2 / 2**