



CALLEBAUT[®]

BEELIUM 1911

STRAWBERRY-E4-U70

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

JAN GEVERS BVBA
AMBACHTSSTRAAT 5
2400 MOL
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Roze zoetwaren op basis van cacaoboter
Commerciële naam : Strawberry
Artikel : STRAWBERRY-E4-U70
Douanetariefnummer voor EU : 1704.9099

Typische samenstelling

suiker 45,5%; cacaoboter 30,0%; volle melkpoeder 23,5%; emulgator: lecithinen (**soja**) <1%; aroma <1%; kleurstof: E120 <1%; natuurlijk vanille aroma <1%

Cocoa Horizons Foundation: cacao ingrediënten. Ondersteunt de Cocoa Horizons Foundation in landen waar het programma actief is.

Voor toepassing in chocolade is alleen decoratie van de oppervlakte toegestaan

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht
UC	5410522516531	2,500 KG
DS	5410522516524	10,000 KG

Vorm	Callets
Aantal	2,5KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	4UC/DS
Aantal per pallet	42DS/PAL
Bestelhoeveelheid 10 kg (of veelvoud hiervan)	

Verpakkingsinformatie

Verpakkingseenheid	Verpakkingsmateriaal	Identificatiecode
UC	Zak	07-O
DS	Doos	20-PAP

Chemische grenswaarden

		Methode
VOCHT	max 1 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	35,6 %	+/- 1,5 IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

		Methode
LINEAIRE VISCOSITEIT	1.291 - 1.540 mPa.s	IOCCC46(2000)
Fijnheid : max. 3 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron		IOCCC38(1990)

Artikel : STRAWBERRY-E4-U70

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

23.02.2024 13:39:14

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

p. 1 / 2



CALLEBAUT

1875-1911

STRAWBERRY-E4-U70

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

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	geen detectie/g	ISO16649-2
SALMONELLA	geen detectie/375g	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

12 Maand (en) na productiedatum onder onderstaande aanbevolen bewaarcondities

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	567 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	55,0 g
TOTAAL VET	35,6 g	VOEDINGSVEZEL	0,0 g
VERZADIGDE VETZUREN	21,5 g	TOTAAL EIWIT	6,1 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	55,4 g	ZOUT	0,23 g

RI = Referentie-inname

Bewaar omstandigheden

De producten moeten bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max.70 %), en reukvrije omgeving.

Aanbevolen bewaartemperatuur: 12 - 20 °C

Kosher certificaat :

Kosher : Geen

Gedrukt op 23.02.2024 voor klant JAN GEVERS BVBA

Evie De Vis

Artikel : STRAWBERRY-E4-U70

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

23.02.2024 13:39:14

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

p. 2 / 2