



CALLEBAUT

BEELGIÛM 1911

811NVCAL-101

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

JAN GEVERS BVBA
AMBACHTSSTRAAT 5
2400 MOL
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Donkere chocoladecouverture
Certificatie HALAL gecertificeerd
Artikel : 811NVCAL-101 **Referentie :** 11654
Douanetariefnummer voor EU : 1806.2010

Typische samenstelling

cacaomassa 43,0% ; suiker 43,0% ; cacaoboter 13,0% ; emulgator: **sojalecithine** <1% ; natuurlijk vanille aroma <1%

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

Producten met een "best before" tot 03.09.2021 zijn niet halal.

Dit product werd geproduceerd in een productieomgeving waar ook met melk wordt gewerkt. Hoewel het recept geen melkingrediënten bevat en geproduceerd wordt op een melkvrije productielijn, kan het door Barry Callebaut niet bevestigd worden als melkvrij.

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht
DS	5410522476552	25,000 KG
Vorm		Blokken
Aantal per doos/zak/stuk		25KG/DS
Aantal per pallet		40DS/PAL
Bestelhoeveelheid 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
SCHIMMELS	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMEN	max 10/g	ISO4832
E.COLI	afwezig/g	ISO16649-2

Artikel : 811NVCAL-101

voor klant 2566

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

29.07.2021 16:13:29

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

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NVCAL-101

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden

SALMONELLA

afwezig/25g

Methode

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.

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 Pareve

Certificaat beschikbaar op aanvraag. Kosher status bevestigd op verpakking (enkel voor vaste producten).

Gedrukt op 29.07.2021 voor klant JAN GEVERS BVBA

Evie De Vis

Artikel : 811NVCAL-101

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 2566

29.07.2021 16:13:29

p. 2 / 2