



CALLEBAUT

BEELGIÛM 1911

70-30-38-E0-D94

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

VDC KOMERZ
KROMMEBEEKSTRAAT 32
8930 MENEN
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Donkere chocoladecouverture
Certificatie HALAL gecertificeerd
Artikel : 70-30-38-E0-D94
Douanetariefnummer voor EU : 1806.9039

Typische samenstelling

cacaomassa; suiker; magere cacao-poeder; emulgator: **sojalecithine**; natuurlijk vanille aroma

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 allergen 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	5410522556575	0,400 KG
DS	5410522556568	2,800 KG

Vorm	Callets
Aantal	0,4KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	7UC/DS
Aantal per pallet	112DS/PAL
Bestelhoeveelheid	2,8 kg (of veelvoud hiervan)

Chemische grenswaarden

			Methode
VOCHT	max 1 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	38,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

			Methode
LINEAIRE VISCOSITEIT	2.500 - 4.000 mPa.s		IOCCC46(2000)
Fijnheid : max. 3 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron			IOCCC38(1990)

Artikel : 70-30-38-E0-D94

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 92033

01.12.2020 16:49:26

p. 1 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

70-30-38-E0-D94

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	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.

Houdbaarheid

24 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	540 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	26,3 g
TOTAAL VET	38,9 g	VOEDINGSVEZEL	14,0 g
VERZADIGDE VETZUREN	23,3 g	TOTAAL EIWIT	8,8 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	30,8 g	ZOUT	0,02 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	72,5 %	+/- 2
Droge Vetvrije cacao	33,6 %	+/-1,5

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 Dairy

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

Gedrukt op 01.12.2020 voor klant VDC KOMERZ

Artikel : 70-30-38-E0-D94

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 92033

01.12.2020 16:49:26

p. 2 / 3



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

70-30-38-E0-D94

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Evie De Vis