



CALLEBAUT

BEELIUM 1911

CHK-NA-21997E1-999

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

VDC KOMERZ
KROMMEBEEKSTRAAT 32
8930 MENEN
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Witte chocolade met karamel
Commerciële naam : Gold
Artikel : CHK-NA-21997E1-999
Alternatieve artikelcode : E021997
Douanetariefnummer voor EU : 1806.9039

Typische samenstelling

cacaoboter; suiker; volle **melk**poeder; **melk**suiker; weipoeder (**melk**); magere **melk**poeder; gekarameliseerde suiker 2,0%; emulgator: **sojalecithine**; natuurlijk vanille aroma; zout

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

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht	Brutogewicht	Afmetingen (l x b x h)
DS	5410522607826	1,013 KG	1,055 KG	241x119x88 MM

Vorm	Nap
Aantal	13,5G
Aantal	75st/UC
Aantal per pallet	216DS/PAL
Bestelhoeveelheid	1,013 kg (of veelvoud hiervan)

Productkenmerken

LENGTE	241,0 mm
BREEDTE	119,0 mm
HOOGTE	88,0 mm

Chemische grenswaarden

		Methode
VOCHT	max 1 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	37,1 %	+/- 1,5 IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

Niet gespecificeerd

Microbiologische grenswaarden

		Methode
TOTAAL KIEMGETAL	max 5.000/g	ISO4833
GISTEN	max 50/g	ISO7954

Artikel : CHK-NA-21997E1-999

voor klant 92033

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - NEDERLAND

01.12.2020 16:49:26

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-NA-21997E1-999

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	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

12 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	571 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	50,3 g
TOTAAL VET	37,1 g	VOEDINGSVEZEL	0,0 g
VERZADIGDE VETZUREN	22,5 g	TOTAAL EIWIT	8,0 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	50,8 g	ZOUT	0,51 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	31,9 %	+/-1,5
Droge melk Bestanddelen	29,8 %	+/-1,5
Melkvet	7,1 %	+/-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 :

Kosher Dairy

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

Gedrukt op 01.12.2020 voor klant VDC KOMERZ

Saskia van der Burg

Artikel : CHK-NA-21997E1-999

voor klant 92033

BC Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - NEDERLAND

01.12.2020 16:49:26

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 2 / 2