



CALLEBAUT

BEELGIÛM 1911

CHD-CU-20X014-471

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

RANSON N.V.
GENERAAL DEPREZSTRAAT 4
8530 HARELBEKE
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Chocolade
Commerciële naam : 8x8x6mm
Artikel : CHD-CU-20X014-471 **Referentie :** 5263
Douanetariefnummer voor EU : 1806.2030

Typische samenstelling

suiker 58,5%; cacaomassa 33,0%; cacaoboter 8,0%; emulgator: **sojalecithine** <1%; natuurlijk vanille aroma <1%
100% duurzaam geteelde cacao

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 bijkomene 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
DS	5410522228076	10,000 KG
Vorm		Chunks
Aantal per doos/zak/stuk		10KG/DS
Aantal per pallet		64DS/PAL
Bestelhoeveelheid 10 kg (of veelvoud hiervan)		

Productkenmerken

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

Chemische grenswaarden

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

Fysieke grenswaarden

	Methode
Fijnheid : 12-30 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron	IOCCC116(1990)

Artikel : CHD-CU-20X014-471

voor klant 2563

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

18.01.2022 17:18:11

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

p. 1 / 3



CALLEBAUT

1831-1832

CHD-CU-20X014-471

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	505 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	58,5 g
TOTAAL VET	25,9 g	VOEDINGSVEZEL	6,2 g
VERZADIGDE VETZUREN	15,5 g	TOTAAL EIWIT	3,9 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	60,7 g	ZOUT	0,01 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	40,6 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	min 14,0 %	

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).

Producten met een "best before" tot 09.08.2020 zijn niet kosher en zijn gelabeld zonder kosher teken.

Gedrukt op 18.01.2022 voor klant RANSON N.V.

Artikel : CHD-CU-20X014-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

voor klant 2563

18.01.2022 17:18:11

p. 2 / 3



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHD-CU-20X014-471

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Evie De Vis