



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**PRA-CLAS-E4-19A**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

RANSON N.V.  
GENERAAL DEPREZSTRAAT 4  
8530 HARELBEKE  
BELGIË

## Productspecificatie

**Warenwettelijke omschrijving :** Hazelnotenpraliné  
**Certificatie** HALAL gecertificeerd  
**Artikel :** PRA-CLAS-E4-19A  
**Douanetariefnummer voor EU :** 2008.1919

## Typische samenstelling

hazelnoten 50,0%; suiker 49,5%; emulgator: lecithinen (soja) <1%

## Mogelijk allergenen kruiscontact tijdens proces

### Kan bevatten : Melk, Amandelen

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	Brutogewicht	Afmetingen (l x b x h)
UC	5410522575682	1,000 KG		
DS	5410522575675	6,000 KG		

Aantal 1KG/UC  
Aantal per doos/zak/stuk 6UC/DS  
Aantal per pallet 72DS/PAL  
Bestelhoeveelheid 6 kg (of veelvoud hiervan)

## Chemische grenswaarden

			Methode
VOCHT	max 1 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	32,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

## Fysieke grenswaarden

		Methode
LINEAIRE VISCOSITEIT	4.000 - 16.000 mPa.s	IOCCC46(2000)
Fijnheid : 12-30 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron		IOCCC116(1990)

## Microbiologische grenswaarden

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

Artikel : PRA-CLAS-E4-19A

voor klant 2563

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

22.02.2023 10:25:08

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

**p. 1 / 2**



**CALLEBAUT**

BEELGIÛM 1911

**PRA-CLAS-E4-19A**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

### Microbiologische grenswaarden

		Methode
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMEN	max 10/g	ISO4832
E.COLI	niet gedetecteerd/g	ISO16649-2
SALMONELLA	niet gedetecteerd/25	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

### Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	548 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	51,7 g
TOTAAL VET	32,9 g	VOEDINGSVEZEL	4,1 g
VERZADIGDE VETZUREN	3,5 g	TOTAAL EIWIT	6,0 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	55,1 g	ZOUT	0,00 g

RI = Referentie-inname

### Bewaar omstandigheden

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

Stockagetemperatuur : 12 - 20 °C

Voor een homogeen product, roeren voor gebruik

### Kosher certificaat :

#### Kosher Dairy

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

Gedrukt op 22.02.2023 voor klant RANSON N.V.

Abdulrahman Albeshri

Artikel : PRA-CLAS-E4-19A

voor klant 2563

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

22.02.2023 10:25:08

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

p. 2 / 2