



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NAN-CR-HA3714-U11

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG
Hardturmstrasse 181
8005 ZÜRICH
SCHWEIZ

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Haselnußkrokant
Artikel : NAN-CR-HA3714-U11 **Referenz :** 62229
Zolltarifnummer EU : 2008.1919

Zusammensetzung

Zucker; Haselnüsse 37.0%

Mögliche Allergene durch Kreuzkontakt während des Prozesses

Kann enthalten : Andere Nüsse, Milch

Dieses Produkt wird zusammen mit anderen Produkten auf einer Linie produziert. Die möglichen Zutaten sind entsprechend aufgeführt. Der Gehalt an Allergenen durch Kreuzkontakt kann variieren. Wir empfehlen unseren Kunden unsere Allergeninformation in der eigenen Produktkennzeichnung zu berücksichtigen, vor allem wenn die Produkte an Konsumenten verkauft werden. Weiterhin empfehlen wir unseren Kunden lokale Initiativen zur Kennzeichnung zu berücksichtigen. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte ihren Ansprechpartner bei Barry Callebaut.

Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522466751	1.000 KG
KAR	5410522466768	6.000 KG
Form		crocant
Menge		1KG/VE
Menge pro karton/sack/stück		6VE/KAR
Menge pro Palette		75KAR/PAL
Auftragsmenge 6 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

Chemische Grenzwerte

			Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %		IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	24.1 %	+/- 2.5	IOCCC14(1972)
AFLATOXIN B1 (IM ROHMATERIAL)	max 5.00 ppb		AOAC VOL72 N6
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	max 10.00 ppb		AOAC VOL72 N6

Physikalische Grenzwerte

		Ref.Methode
SIEBFRAKTION 0 MM	<= 3.00 %	SIEVE METHOD
SIEBFRAKTION 1 MM	15.00 - 25.00 %	SIEVE METHOD
SIEBFRAKTION 2 MM	40.00 - 55.00 %	SIEVE METHOD
SIEBFRAKTION 3.15 MM	15.00 - 40.00 %	SIEVE METHOD
SIEBFRAKTION 4 MM	<= 10.00 %	SIEVE METHOD

Artikel : NAN-CR-HA3714-U11
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 8600

06.07.2022 15:00:08

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

NAN-CR-HA3714-U11**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU****Physikalische Grenzwerte****Ref.Methode**

FREMDKÖRPER (SCHALEN)	0.000000 - 0.000050 %	INTERNAL METHOD
FREMDKÖRPER (STEINE)	0.000000 - 0.000025 %	INTERNAL METHOD

Mikrobiologische Grenzwerte**Ref.Methode**

GESAMTKEIMZAHL	max 5,000/g	ISO4833
HEFEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELPILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	nicht nachweisbar/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	nicht nachweisbar/25	ISO6579-1

Barry Callebaut arbeitet basierend auf der neuesten Version des ISO-Standards für Referenzmethoden, definiert auf der International Standard Organization Website <http://www.iso.org>.

Anstelle der Referenz-ISO-Standardmethoden werden auch alternative Verfahren gemäß der Validierung nach ISO 16140-Norm durch eine international anerkannte Körperschaft (z.B. AOAC, Microval, AFNOR) sowie eine ergänzende interne Validierungsstudie über Kakao- und Schokoladenmatrizen verwendet.

Lagerfähigkeit

9 Monat (e) nach Produktionsdatum

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	507 kcal	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	1.258 MG
BRENNWERT RM	25.3 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	1.6 %
BRENNWERT	2,120 kJ	VITAMIN D	CALCIFEROL	0.000 µG
GESAMTFETT	24.0 g	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	0.0 %
GESAMTFETT RM	34.3 %	VITAMIN D	(IE)	0
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	2.6 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	10.841 MG
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	12.8 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	90.3 %
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	18.8 g	VITAMIN E	(IE)	16
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUR.	1.7 g	FOLAT		29.452 µG
GESAMTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0.0 g	FOLAT RM		14.7 %
CHOLESTERIN	0.0 MG	PHOSPHOR		138.4 MG
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	66.8 g	PHOSPHOR RM		19.8 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	25.7 %	EISEN		1.77 MG
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	64.6 g	EISEN RM		12.7 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	71.8 %	MAGNESIUM		64.9 MG
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0.0 g	MAGNESIUM RM		17.3 %
STÄRKE	0.0 g	ZINK		0.78 MG
BALLASTSTOFFE	3.0 g	ZINK RM		7.8 %
EIWEIß	4.4 g	JOD		0.63 µG
EIWEIß RM	8.8 %	JOD RM		0.4 %
MILCHEIWEIß	0.0 g	KALZIUM		94.2 MG
SALZ	0.00 g	KALZIUM RM		11.8 %

Artikel : NAN-CR-HA3714-U11

für Kunden 8600

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

06.07.2022 15:00:08

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

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NAN-CR-HA3714-U11

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

SALZ RM	0.0 %	CHLORID	5.09 MG
NATRIUM	1.0 MG	CHLORID RM	0.6 %
ORGANISCHE SÄUREN	0.00 g	POTASSIUM	265.4 MG
GES.ALKALOIDE	0.00 g	POTASSIUM RM	13.3 %
POLYHYDROXYPHENOLE	0.00 g	MANGAN	2.12 MG
ETHANOL	0.00 g	MANGAN RM	105.8 %
VITAMIN A RETINOL	1.998 µG	FLUORID	0.01 MG
VITAMIN A (IE)	7	FLUORID RM	0.2 %
VITAMIN B1 THIAMIN	0.148 MG	SELEN	1.66 µG
VITAMIN B1 THIAMIN RM	13.5 %	SELEN RM	3.0 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0.074 MG	CHROM	0.00 µG
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	5.3 %	CHROM RM	0.0 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	0.592 MG	MOLYBDÄN	0.00 µG
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	3.7 %	MOLYBDÄN RM	0.0 %
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN	0.000 µG	ASCHE	1.03 g
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN RM	0.0 %		

RM = Referenzmengen

Zusätzliche Allergeninformation: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

MILCH (AUßER LACTITOL)	1	HASELNÜSSE, MANDELN	1
LAKTOSE	1	HASELNUSSÖL, MANDELÖL	1
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	0	ANDERE NÜSSE *	1
SOJA**	0	ERDNÜSSE**	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	0	VOLLRAFFINIERTES ERDNÜSSÖL/-FETT	0
LUPINE	0	SESAM-PRODUKTE (EINSCHL. ÖL/FETT)	0
GLUTEN	0	SESAMÖL	0
WEIZEN	0	SENF-PRODUKTE	0
ROGGEN	0	SCHWEFELDIOXID/SULPHITE >10PPM	0
BUCHWEIZEN	0	VANILLIN	0
RINDFLEISCH	0	SELLERIE-PRODUKTE	0
SCHWEINEFLEISCH	0	ETHANOL	0
HÜHNERFLEISCH	0	ASPARTAM	0
FISCHE (EINSCHLIEßLICH TINTENFISCH)	0	FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1
KREBSTIERE(EINSCHL GARNELE/KRABBE,KREBS)	0	GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.	1
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEHR)	0	GEEIGNET FÜR VEGANER	1
MAIS	0		

Legende : 1 = vorhanden / geeignet 0 = abwesend / nicht geeignet

Andere Nüsse * : Walnüsse, Pekannüsse, Acajournüsse, Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse.

** : außer vollraffiniertes Öl/Fett

" Geeignet für Veganer " bezieht sich auf die Zutatenliste und berücksichtigt keine Kreuzkontamination während der Produktion.

Artikel : NAN-CR-HA3714-U11

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden 8600

06.07.2022 15:00:08

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

NAN-CR-HA3714-U11

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.

Lagertemperatur : 12 - 20 °C

Koscher-Zertifizierung

Kosher Dairy

Zertifikat auf Anfrage. Der Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen (nur für feste Produkte).

Ausgedruckt am 06.07.2022 für Kunden BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Stephanie Coppin

Artikel : NAN-CR-HA3714-U11

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden 8600

06.07.2022 15:00:08

p. 4 / 4