

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

W2NV-554**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG
 WESTPARK/PFINGSTWEIDSTRASSE 60
 8005 ZÜRICH
 SCHWEIZ

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Weiße Schokolade
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Artikel : W2NV-554
Zolltarifnummer EU : 1704.9030

Zusammensetzung

Zucker; Kakaobutter; Vollmilchpulver; Emulgator : **Sojalecithin**; natürliches Vanille-Aroma

Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522230925	10,000 KG
KAR	5410522230918	20,000 KG
Form		Callets
Menge		10KG/VE
Menge pro karton/sack/stück		2VE/KAR
Menge pro Palette		30KAR/PAL
Auftragsmenge 20 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	35,8 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Physikalische Grenzwerte

		Ref.Methode
LINEARE VISKOSITÄT	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron		IOCCC38(1990)

Mikrobiologische Grenzwerte

		Ref.Methode
GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g	ISO4833
HEFEN	max 50/g	ISO7954
PILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	abwesend/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	abwesend/25g	ISO6579

Artikel : W2NV-554
 BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
 9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN
 Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 8600
W2NV-554/EU/00000000
 22.07.2020 14:46:02
p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2NV-554

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Mikrobiologische Grenzwerte

Ref.Methode

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

12 Monat (e) nach Produktionsdatum

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	569 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	54,9 g
GESAMTFETT	35,8 g	BALLASTSTOFFE	0,0 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	21,6 g	EIWEIß	6,0 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	55,3 g	SALZ	0,21 g

RM = Referenzmengen

Warenrechtliche Daten (Berechnung gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG)

Gesamtkakaotrockenmasse	29,5 %	+/-1,5
Gesamtmilchtrockenmasse	23,0 %	+/- 1
Milchfett	6,3 %	+/-0,5

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 22.07.2020 für Kunden BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Katrien Driescens

Artikel : W2NV-554
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 8600
W2NV-554/EU/00000000
22.07.2020 14:46:02
p. 2 / 2