



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

SAOTHOME-E4-U70

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Valerija Merklin

Hardturmstrasse 181

8005 ZÜRICH

SCHWEIZ

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung :	Dunkle Schokoladenkuvertüre
Zertifizierung	HALAL Zertifiziert
Handelsname :	Sao Thome
Artikel :	SAOTHOME-E4-U70
Zolltarifnummer EU :	1806.2010

Zusammensetzung

Kakaomasse São Tomé 72.5% ; Zucker 27.0% ; Emulgator : **Sojalecithin** <1% ; natürliches Vanille-Aroma <1%

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

Produkte mit "haltbar bis" 21.06.2018 sind nicht halal.

Mögliche Allergene durch Kreuzkontakt während des Prozesses

Kann enthalten : 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	5410522515916	2.500 KG
KAR	5410522515909	10.000 KG
Form		Callets
Menge		2,5KG/VE
Menge pro karton/sack/stück		4VE/KAR
Menge pro Palette		42KAR/PAL
Auftragsmenge 10 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

Chemische Grenzwerte

			Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %		IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	39.4 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

Artikel : SAOTHOME-E4-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden 8600

01.12.2021 15:21:05

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

SAOTHOME-E4-U70**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU****Physikalische Grenzwerte**

Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron

Ref.Methode

IOCC38(1990)

Mikrobiologische Grenzwerte

GESAMTKEIMZAHL	max 5,000/g
HEFEN	max 50/g
SCHIMMELPILZE	max 50/g
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g
KOLIFORME	max 10/g
E.COLI	abwesend/g
SALMONELLEN	abwesend/25g

Ref.Methode

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
ISO6579

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

24 Monat (e) nach Produktionsdatum

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	544 kcal	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0.000 mg
BRENNWERT RM	27.2 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	0.0 %
BRENNWERT	2,276 kJ	VITAMIN D	CALCIFEROL	1.823 µg
GESAMTFETT	39.4 g	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	36.5 %
GESAMTFETT RM	56.3 %	VITAMIN D	(IE)	73
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	23.6 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	3.288 mg
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	118.1 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	27.4 %
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	12.7 g	VITAMIN E	(IE)	5
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUR.	1.3 g	VITAMIN M	FOLSÄURE	17.827 µg
GESAMTTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0.0 g	VITAMIN M	FOLSÄURE RM	8.9 %
CHOLESTERIN	0.0 mg	PHOSPHOR		273.8 mg
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	31.2 g	PHOSPHOR RM		39.1 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	12.0 %	EISEN		18.72 mg
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	26.9 g	EISEN RM		133.7 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	29.9 %	MAGNESIUM		172.8 mg
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0.0 g	MAGNESIUM RM		46.1 %
STÄRKE	3.7 g	ZINK		2.39 mg
BALLASTSTOFFE	13.6 g	ZINK RM		23.9 %
EIWEIß	8.5 g	JOD		0.00 µg
EIWEIß RM	17.1 %	JOD RM		0.0 %
MILCHEIWEIß	0.0 g	KALZIUM		47.8 mg
SALZ	0.02 g	KALZIUM RM		6.0 %
SALZ RM	0.3 %	CHLORID		13.73 mg

Artikel : SAOTHOME-E4-U70

für Kunden 8600

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

01.12.2021 15:21:05

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

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E4-U70

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

NATRIUM	7.2 mg	CHLORID RM	1.7 %
ORGANISCHE SÄUREN	1.15 g	POTASSIUM	694.3 mg
GES.ALKALOIDE	0.87 g	POTASSIUM RM	34.7 %
POLYHYDROXYPHENOLE	2.16 g	MANGAN	0.00 mg
ETHANOL	0.00 g	MANGAN RM	0.1 %
VITAMIN A RETINOL	16.375 µg	FLUORID	0.12 mg
VITAMIN A (IE)	55	FLUORID RM	3.5 %
VITAMIN B1 THIAMIN	0.144 mg	SELEN	4.69 µg
VITAMIN B1 THIAMIN RM	13.1 %	SELEN RM	8.5 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0.144 mg	CHROM	61.20 µg
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	10.3 %	CHROM RM	153.0 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	1.110 mg	MOLYBDÄN	74.46 µg
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	6.9 %	MOLYBDÄN RM	148.9 %
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN	0.000 µg	ASCHE	1.96 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	0
LAKTOSE	1	HASELNUSSÖL, MANDELÖL	0
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	0	ANDERE NÜSSE *	0
SOJA**	1	ERDNÜSSE**	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	1	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	1
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, Acajounüsse, Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse.

** : außer vollraffiniertes Öl/Fett

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

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

Gesamtkakaotrockenmasse	72.0 %	+/- 2
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	32.6 %	+/-1,5

Artikel : SAOTHOME-E4-U70

für Kunden 8600

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

01.12.2021 15:21:05

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

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

SAOTHOME-E4-U70

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

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

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 01.12.2021 für Kunden BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Evie De Vis

Artikel : SAOTHOME-E4-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden 8600

01.12.2021 15:21:05

p. 4 / 4