

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

811-E4-U71**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
Artikel : 811-E4-U71
Zolltarifnummer EU : 1806.2010

Zusammensetzung

Kakaomasse 43.0% ; Zucker 43.0% ; Kakaobutter 13.0% ; Emulgator: Lecithine (**Soja**) <1% ; natürliches Vanille-Aroma <1%
 Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

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	5410522513257	2.500 KG
KAR	5410522513240	20.000 KG

Form	Callets
Menge	2,5KG/VE
Menge pro karton/sack/stück	8VE/KAR
Menge pro Palette	30KAR/PAL
Auftragsmenge 20 kg (oder ein Vielfaches hiervon)	

Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	36.6 % +/- 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)

Artikel : 811-E4-U71
 BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersstraat 122
 9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN
 Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 8600
811-E4-U71/EU/00000000
 07.11.2022 08:24:21
p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811-E4-U71

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

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

24 Monat (e) nach Produktionsdatum

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	551 kcal	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0.000 mg
BRENNWERT RM	27.6 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	0.0 %
BRENNWERT	2,307 kJ	VITAMIN D	CALCIFEROL	1.625 µg
GESAMTFETT	36.6 g	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	32.5 %
GESAMTFETT RM	52.3 %	VITAMIN D	(IE)	65
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	21.9 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	2.937 mg
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	109.7 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	24.5 %
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	11.9 g	VITAMIN E	(IE)	4
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1.2 g	FOLAT		11.254 µg
GESAMTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0.0 g	FOLAT RM		5.6 %
CHOLESTERIN	0.0 mg	PHOSPHOR		162.6 mg
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	45.8 g	PHOSPHOR RM		23.2 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	17.6 %	EISEN		12.66 mg
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	43.1 g	EISEN RM		90.5 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	47.9 %	MAGNESIUM		102.6 mg
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0.0 g	MAGNESIUM RM		27.4 %
STÄRKE	2.2 g	ZINK		1.43 mg
BALLASTSTOFFE	8.1 g	ZINK RM		14.3 %
EIWEIß	5.1 g	JOD		0.00 µg
EIWEIß RM	10.2 %	JOD RM		0.0 %
MILCHEIWEIß	0.0 g	KALZIUM		28.5 mg
SALZ	0.01 g	KALZIUM RM		3.6 %
SALZ RM	0.2 %	CHLORID		8.56 mg
NATRIUM	4.4 mg	CHLORID RM		1.1 %
ORGANISCHE SÄUREN	0.69 g	POTASSIUM		476.3 mg
GES.ALKALOIDE	0.52 g	POTASSIUM RM		23.8 %

Artikel : 811-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden 8600

811-E4-U71/EU/00000000

07.11.2022 08:24:21

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

811-E4-U71**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

POLYHYDROXYPHENOLE	1.30 g	MANGAN	0.00 mg
ETHANOL	0.00 g	MANGAN RM	0.2 %
VITAMIN A RETINOL	14.647 µg	FLUORID	0.10 mg
VITAMIN A (IE)	49	FLUORID RM	3.0 %
VITAMIN B1 THIAMIN	0.086 mg	SELEN	3.98 µg
VITAMIN B1 THIAMIN RM	7.9 %	SELEN RM	7.2 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0.086 mg	CHROM	51.89 µg
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	6.2 %	CHROM RM	129.7 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	0.649 mg	MOLYBDÄN	63.13 µg
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	4.1 %	MOLYBDÄN RM	126.3 %
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN	0.000 µg	ASCHE	1.21 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	56.0 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	19.4 %	+/- 1

Artikel : 811-E4-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden 8600

811-E4-U71/EU/00000000

07.11.2022 08:24:21

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

811-E4-U71

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 07.11.2022 für Kunden BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Evie De Vis