

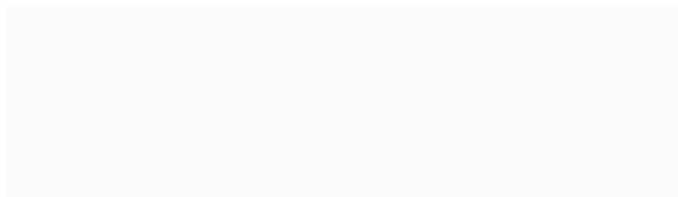


CALLEBAUT

BEELGIËM 1911

TB-55-8-356

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU



Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving	Chocolade (EU)	
Artikel :	TB-55-8-356	
Douanetariefnummer voor EU	1806.3290	
EAN/UPC :		
15,00 ST	DS	13073416012411
1,00 ST	UC	5410522082074
1,00 ST	ST	5410522204391

Typische samenstelling (Deze gegevens zijn niet geschikt voor restitutedoeleinden)

suiker ; cacaomassa ; cacaoboter ; emulgator: sojalecithine ; natuurlijk vanille aroma

Mogelijk allergenen kruiscontact tijdens proces

Kan bevatten : Melk

Leveringsvorm

Sticks 1,6KG/UC 15UC/DS
Bestelhoeveelheid 15 ST (24 kg) (of veelvoud hiervan)

Chemische grenswaarden

			Methode
VOCHT	max 1 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	25,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

	Methode
Fijnheid : 12-30 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron	IOCCC116(1990)

Microbiologische grenswaarden

		Methode
AËROOB MESOFIEL KIEMGETAL	max 5.000/g	ISO4833
GISTEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELS	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMEN	max 10/g	ISO4832
E.COLI	afwezig/g	ISO16649-2
SALMONELLA	afwezig/25g	ISO6579

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>.

Artikel : TB-55-8-356

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIË

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

voor klant 2577

TB-55-8-356/EU/00000000

27.08.2014 09:36:37

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

TB-55-8-356

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden

Methode

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.

Typische dimensies

LENGTE	77,0 - 79,0 mm
BREEDTE	11,0 - 13,0 mm

Houdbaarheid

24 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	495 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	53,4 g
TOTAAL VET	25,6 g	VOEDINGSVEZEL	8,3 g
VERZADIGD VET	15,3 g	TOTAAL EIWIT	5,3 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	56,2 g	ZOUT	0,01 g

RI = Referentie-inname

Wettelijke gegevens (berekend volgens EU Richtlijn 2000/36/EG)

Droge cacao bestanddelen	45,5 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	20,0 %	+/- 1

Bewaar omstandigheden

De producten moeten bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max.70 %), en reukvrije omgeving.
Stockagetemperatuur : 12 - 20 °C

Kosher certificaat :

Kosher Dairy

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

Yoko Vervliet

Artikel : TB-55-8-356

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIË

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

voor klant 2577

TB-55-8-356/EU/00000000

27.08.2014 09:36:37

p. 2 / 2