

RANSON N.V.  
GENERAAL DEPREZSTRAAT 4  
8530 HARELBEKE  
BELGIË

#### Productspecificatie

**Warenwettelijke omschrijving :** Chocoladevlokken  
**Certificatie** HALAL gecertificeerd  
**Commerciële naam :** Flakes Large  
**Artikel :** CHD-SP-9Z4-E0-U68  
**Douanetariefnummer voor EU :** 1806.9039

#### Typische samenstelling

suiker 58,0%; cacao massa 33,0%; magere cacao poeder 6,5%; melkvet 2,0%; emulgator: sojalecithine <1%; natuurlijk vanille aroma <1%

Cocoa Horizons Foundation: cacao ingrediënten. Ondersteunt de Cocoa Horizons Foundation in landen waar het programma actief is.

#### Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht	Afmetingen (l x b x h)
UC	8711177653365	1,000 KG	85x160x290 MM
DS	18711177653362	6,000 KG	390x260x185 MM

Vorm	Splitters
Aantal	1KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	6UC/DS
Aantal per pallet	72DS/PAL
Bestelhoeveelheid 6 kg (of veelvoud hiervan)	

#### Productkenmerken

ZEEFFRACTIE	2,7 - 6,5 mm
-------------	--------------

#### Chemische grenswaarden

Chemische grenswaarden	Methode
VOCHT	max 1 %
	IOCCC1(1952)

#### Fysieke grenswaarden

Fijnheid : min 20 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron	IOCCC116(1990)
---	----------------

#### Microbiologische grenswaarden

Microbiologische grenswaarden	Methode
TOTAAL KIEMGETAL	max 5.000/g
GISTEN	max 50/g
SCHIMMELS	max 50/g
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g
	ISO4833
	ISO7954
	ISO7954
	ISO21528-2

Artikel : CHD-SP-9Z4-E0-U68

voor klant 2563

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIË

19.11.2021 12:45:57

Tel.: Fax.:

p. 1 / 2

## CHD-SP-9Z4-E0-U68

### Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

#### Microbiologische grenswaarden

		Methode
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>.

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.

#### Houdbaarheid

24 Maand (en) na productiedatum

#### Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	470 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	57,8 g
TOTAAL VET	20,8 g	VOEDINGSVEZEL	8,2 g
VERZADIGDE VETZUREN	12,4 g	TOTAAL EIWIT	5,3 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	60,9 g	ZOUT	0,13 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	39,9 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	20,7 %	+/- 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).

Gedrukt op 19.11.2021 voor klant RANSON N.V.



Bérengère Desclaux

Artikel : CHD-SP-9Z4-E0-U68

voor klant 2563

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIË

19.11.2021 12:45:57

Tel.: Fax.:

p. 2 / 2