

RANSON N.V.
GENERAAL DEPREZSTRAAT 4
8530 HARELBEKE
BELGIË

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Melkchocoladevlokken
Certificatie HALAL gecertificeerd
Commerciële naam : Flakes Large
Artikel : CHM-SP-9Z3-E0-U68
Douanetariefnummer voor EU : 1806.9039

Typische samenstelling

suiker 55,5%; cacaoboter 17,0%; volle melkpoeder 15,0%; cacaomassa 12,5%; 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	8711177653501	1,000 KG	85x160x290 MM
DS	18711177653508	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

Fysieke grenswaarden	Methode
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
COLIFORMEN	max 10/g
	ISO4833
	ISO7954
	ISO7954
	ISO21528-2
	ISO4832

Artikel : CHM-SP-9Z3-E0-U68

voor klant 2563

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIË

24.11.2021 15:26:55

Tel.: Fax.:

p. 1 / 2

CHM-SP-9Z3-E0-U68

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden

		Methode
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

18 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	522 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	60,8 g
TOTAAL VET	27,7 g	VOEDINGSVEZEL	2,4 g
VERZADIGDE VETZUREN	16,7 g	TOTAAL EIWIT	5,3 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	61,5 g	ZOUT	0,14 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	29,3 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	5,6 %	+/-0,5
Droge melk Bestanddelen	14,6 %	+/- 1
Melkvet	4,0 %	+/-0,5

Bewaar omstandigheden

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

Kosher certificaat :

Kosher Dairy

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

Gedrukt op 24.11.2021 voor klant RANSON N.V.



Bérengère Desclaux

Artikel : CHM-SP-9Z3-E0-U68

voor klant 2563

BC BE - MU Halle - Brusselsesteenweg 450

1500 HALLE - BELGIË

24.11.2021 15:26:55

Tel.: Fax.:

p. 2 / 2