



CALLEBAUT<sup>®</sup>

BEELGIÛM 1911

**CHM-CU-20X023-471**

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

RANSON N.V.  
GENERAAL DEPREZSTRAAT 4  
8530 HARELBEKE  
BELGIË

## Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving :	Melkchocolade	
Certificatie	HALAL gecertificeerd	
Commerciële naam :	8x8x6mm	
Artikel :	CHM-CU-20X023-471	Referentie : 5262
Douanetariefnummer voor EU :	1806.2030	

## Typische samenstelling

suiker 45,5%; volle melkpoeder 19,5%; cacaoboter 14,5%; cacaomassa 10,5%; weipoeder (melk) 5,0%; magere melkpoeder 4,5%; emulgator: lecithinen (soja) <1%; natuurlijk vanille aroma <1%

Steunt 100% duurzaam geteelde cacao

## Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht	Brutogewicht	Afmetingen (l x b x h)
DS	5410522228090	10,000 KG		

Vorm	Chunks
Aantal per doos/zak/stuk	10KG/DS
Aantal per pallet	64DS/PAL
Bestelhoeveelheid 10 kg (of veelvoud hiervan)	

## Productkenmerken

LENGTE	7,0 - 9,0 mm
BREEDTE	6,0 - 10,0 mm
HOOGTE	5,0 - 7,0 mm

## Chemische grenswaarden

		Methode
VOCHT	max 1 %	IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	25,9 %	+/- 1,5 IOCCC14(1972)

## Fysieke grenswaarden

	Methode
Fijnheid : max. 3 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron	IOCCC38(1990)

## Microbiologische grenswaarden

		Methode
TOTAAL KIEMGETAL	max 5.000/g	ISO4833
GISTEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELS	max 50/g	ISO7954

Artikel : CHM-CU-20X023-471

voor klant 2563

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

22.02.2023 10:25:08

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

p. 1 / 2



**CALLEBAUT**

BEELGIÛM 1911

**CHM-CU-20X023-471**

**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

### Microbiologische grenswaarden

		Methode
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMEN	max 10/g	ISO4832
E.COLI	niet gedetecteerd/g	ISO16649-2
SALMONELLA	niet gedetecteerd/25	ISO6579-1

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	507 kcal	SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	57,5 g
TOTAAL VET	25,9 g	VOEDINGSVEZEL	2,0 g
VERZADIGDE VETZUREN	15,6 g	TOTAAL EIWIT	8,4 g
TOTAAL KOOLHYDRATEN	58,5 g	ZOUT	0,36 g

RI = Referentie-inname

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

Droge cacao bestanddelen	26,5 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	5,0 %	+/-0,5
Droge melk Bestanddelen	24,6 %	+/- 1
Melkvet	5,7 %	+/-0,5

### 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** : Geen

Gedrukt op 22.02.2023 voor klant RANSON N.V.

Evie De Vis

Artikel : CHM-CU-20X023-471

voor klant 2563

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

22.02.2023 10:25:08

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

**p. 2 / 2**