

CHD-Q11-QPP-558**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU****Productspecificatie**

Warenwettelijke omschrijving	Donkere chocoladecouverture (EU)	
Artikel :	CHD-Q11-QPP-558	
Douanetariefnummer voor EU	1806.2010	
EAN/UPC :		
10,00 KG	UC	5410522348293
20,00 KG	DS	5410522348309

Typische samenstelling (Deze gegevens zijn niet geschikt voor restitutedoeleinden)

cacaomassa 43,5% ; suiker 43,5% ; cacaoboter 12,5% ; emulgator: sojalecithine <1% ; natuurlijk vanille aroma <1%

Quality Partner Program ingrediënten: Cacao

Mogelijk allergenen kruiscontact tijdens proces

Kan bevatten : Melk

Leveringsvorm

Callets 10KG/UC 2UC/DS 30DS/PAL

Bestelhoeveelheid 20 kg (of veelvoud hiervan)

Chemische grenswaarden

			Methode
VOCHT	max 1 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	36,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

			Methode
LINEAIRE VISCOSITEIT	1.200 - 1.540 mPa.s		IOCCC46(2000)
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
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>.

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

Niet gespecificeerd

Artikel : CHD-Q11-QPP-558

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIË

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

02.04.2015 09:05:09

p. 1 / 4

CHD-Q11-QPP-558**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU****Houdbaarheid**

24 Maand (en) na productiedatum

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	547 kcal	VITAMINE C L-ASCORBINEZUUR	0,0000 mg
ENERGETISCHE WAARDE RI	27,4 %	VITAMINE C L-ASCORBINEZUUR RI	0,0 %
ENERGETISCHE WAARDE	2.290 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,6 µg
TOTAAL VET	36,1 g	VITAMINE D CALCIFERON RI	32,1 %
TOTAAL VET RI	52,0 %	VITAMINE D (I.E.)	64
VERZADIGDE VETZUREN	21,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,9 mg
VERZADIGDE VETZUREN RI	108,0 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL RI	24,1 %
ENKELVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	11,7 g	VITAMINE E (I.E.)	4
MEERVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	1,2 g	VITAMINE H BIOTINE	0,0000 mg
TRANS VETZUREN (TVZ) TOTAAL	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE RI	0,0 %
CHOLESTEROL	0,0 mg	VITAMINE M FOLIUMZUUR	11,6 µg
TOTAAL KOOLHYDRATEN	45,9 g	VITAMINE M FOLIUMZUUR RI	5,8 %
TOTAAL KOOLHYDRATEN RI	18,0 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,0000 µg
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	43,2 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES RI	0,0 %
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN) RI	48,0 %	FOSFOR	163,0 mg
POLYOLEN	0,0 g	FOSFOR RI	23,3 %
ZETMEEL	2,2 g	IJZER	12,3 mg
VOEDINGSVEZEL	8,1 g	IJZER RI	87,9 %
TOTAAL EIWIT	5,1 g	MAGNESIUM	102,9 mg
TOTAAL EIWIT RI	10,0 %	MAGNESIUM RI	27,4 %
MELKEIWIT (MELKPROTEINE)	0,0 g	ZINK	1,4 mg
ZOUT	0,02 g	ZINK RI	14,3 %
ZOUT RI	0,3 %	JOOD	0,0000 µg
NATRIUM	0,01 g	JOOD RI	0,0 %
ORGANISCHE ZUREN	0,69 g	CALCIUM	28,6 mg
TOTAAL ALKALOÏDEN	0,5 g	CALCIUM RI	3,6 %
POLYHYDROXYFENOLEN	1,3 g	CHLOOR	8,63 mg
ALCOHOL	0,0 g	CHLOOR RI	1,1 %
VITAMINE A RETINOL	14,5 µg	KALIUM	592,6 mg
VITAMINE A RETINOL RI	1,8 %	KALIUM RI	29,6 %
VITAMINE A (I.E.)	48	KOPER	3,0 mg
PROVITAMINE A BETA-CAROTEEN	0,0000 µg	KOPER RI	299,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,090 mg	MANGAAN	0,0040 mg
VITAMINE B1 THIAMINE RI	7,9 %	MANGAAN RI	0,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,090 mg	FLUORIDE	0,090 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE RI	6,2 %	FLUORIDE RI	2,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,65 mg	SELENIUM	3,6 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN RI	4,1 %	SELENIUM RI	6,6 %

Artikel : CHD-Q11-QPP-558

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIË

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

02.04.2015 09:05:09

p. 2 / 4

CHD-Q11-QPP-558**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

VITAMINE B5 PANTOTHEENZUUR	0,35 mg	CHROMIUM	47,2 µg
VITAMINE B5 PANTOTHEENZUUR RI	5,8 %	CHROMIUM RI	117,9 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,040 mg	MOLYBDENUM	57,4 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE RI	3,1 %	MOLYBDENUM RI	114,8 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,0000 µg	ASGEHALTE	1,6 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE RI	0,0 %	ISOMALTULOSE	0 g

RI = Referentie-inname

Additionele allergenen info

KOEMELKEIWIT	1	AZO-KLEURSTOFFEN **	0
LACTOSE	1	TARTRAZINE (E102)	0
KIPPENEI	0	KANEEL	0
SOYA EIWIT	1	VANILLINE	1
SOYA-OLIE	1	KORIANDER	0
LUPINE	0	SELDERIJ	0
GLUTEN	0	UMBELLIFERAE	0
TARWE	0	ORANJEEL S (E110)	0
ROGGE	0	AZORUBINE (E122)	0
BOEKWEIT	0	AMARANT (E123)	0
RUNDSVLEES	0	COCHENILLEROOD A (E124)	0
VARKENSVLEES	0	ALLURA RED AC (E129)	0
KIPPENVLEES	0	PATENT BLUE (E131)	0
VIS	0	INDIGOTINE (E132)	0
SCHAAL-EN SCHELPIEREN	0	ANNATO-LYCOPENE (E160B - D)	0
WEEKDIEREN	0	TRAGACANTH (E413)	0
MAIS	0	ARABISCHE GOM	0
CACAO	1	SORBINEZUUR (E200->E203)	0
GIST	0	GEHYDROLYS. PLANTAARDIG EIWIT	0
PEULVRUCHTEN	0	ALCOHOL	0
HAZELNOTEN, AMANDELEN	0	ASPARTAAM	0
HAZELNOOTOLIE, AMANDELOLIE	0	DIERLIJKE PRODUCTEN	0
ANDERE NOTEN *	0	HONING	0
PINDA'S	0	TOEGEVOEGDE ZOUTEN	0
PINDA OLIE	0	LOOK	0
SESAMPRODUCTEN	0	CAFFEÏNE	1
SESAMOLIE	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOSTERD	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMINAAT (E620 -> E625)	0	FRUCTOSE	1
SULFIET (E220 -> E227)	0	GESCHIKT VOOR VEGETARIËRS	1
BENZOËZUUR (E210->E213)	0	GESCHIKT VOOR VEGANISTEN	1
PARABENEN (E214->E219)	0		

Artikel : CHD-Q11-QPP-558

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIË

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

02.04.2015 09:05:09

p. 3 / 4

CHD-Q11-QPP-558

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Additionele allergenen info

Legende : 1 = aanwezig / geschikt 0 = afwezig / niet geschikt

Azo-kleuren** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 en E155

Andere noten* : walnoten, pecannoten, cashew noten, pistachenoten, paranoten, macadamia, tamme kastanje.

"Geschikt voor veganisten" is gebaseerd op de ingrediëntenlijst en houdt geen rekening met mogelijk kruiscontact tijdens de productie.

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

Droge cacao bestanddelen	55,6 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	19,4 %	+/- 1

Bewaar omstandigheden

De producten moeten bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max.70 %), en reukvrije omgeving.

Stockagtemperatuur : 12 - 20 °C

Kosher certificaat :

Geen

Gedrukt op 02.04.2015



Tanja Beckers