



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**823-E4-U71**

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

### Produktspezifikation

<b>Warenrechtliche Beschreibung</b>	Vollmilchschokoladenkuvertüre (EU)		
<b>Zertifizierung</b>	HALAL Zertifiziert		
<b>Artikel :</b>	823-E4-U71		
<b>Zolltarifnummer EU :</b>	1806.2010		
<b>EAN/UPC :</b>			
20,00 KG	KAR		5410522513523
2,50 KG	VE		5410522513530

### Zusammensetzung

Zucker ; Kakaobutter ; Vollmilchpulver ; Kakaomasse ; Emulgator : Sojalecithin ; natürliches Vanille-Aroma  
Zutaten aus dem Growing Great Chocolate- Programm: Kakao

### Lieferform

Callets 2,5KG/VE 8VE/KAR 30KAR/PAL  
Auftragsmenge 20 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

### Chemische Grenzwerte

			<b>Ref.Methode</b>
FEUCHTIGKEIT	max 1 %		IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	36,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Physikalische Grenzwerte

			<b>Ref.Methode</b>
LINEARE VISKOSITÄT	1.291 - 1.540 mPa.s		IOCCC46(2000)
Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron			IOCCC38(1990)

### Mikrobiologische Grenzwerte

			<b>Ref.Methode</b>
GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g		ISO4833
HEFEN	max 50/g		ISO7954
PILZE	max 50/g		ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g		ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g		ISO4832
E.COLI	abwesend/g		ISO16649-2
SALMONELLEN	abwesend/25g		ISO6579

Barry Callebaut arbeitet basierend auf der neuesten Version des ISO-Standards für Referenzmethoden, definiert auf der International Standard Organization Website <http://www.iso.org>.

Anstelle der Referenz-ISO-Standardmethoden werden auch alternative Verfahren gemäß der Validierung nach ISO 16140-Norm durch eine international anerkannte Körperschaft (z.B. AOAC, Microval, AFNOR) sowie eine ergänzende interne Validierungsstudie über Kakao- und Schokoladenmatrizen verwendet.

### Typische Abmessungen

Nicht spezifiziert

### Lagerfähigkeit

18 Monat (e) nach Produktionsdatum

Artikel : 823-E4-U71

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIEN

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

**823-E4-U71/EU/00000000**

22.03.2016 09:06:07

**p. 1 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**823-E4-U71**

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

**Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)**

BRENNWERT	563 kcal	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0,42 mg
BRENNWERT RM	28,2 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	0,5 %
BRENNWERT	2.357 kJ	VITAMIN D	CALCIFEROL	1,3 µg
GESAMTFETT	36,2 g	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	26,9 %
GESAMTFETT RM	52,0 %	VITAMIN D	(IE)	54
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	21,8 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	2,4 mg
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	109,0 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	20,2 %
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	11,5 g	VITAMIN E	(IE)	4
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUR.	1,1 g	VITAMIN H	BIOTIN	0,0000 mg
GESAMTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0,4 g	VITAMIN H	BIOTIN RM	0,0 %
CHOLESTERIN	21,7 mg	VITAMIN M	FOLSÄURE	10,6 mg
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	50,9 g	VITAMIN M	FOLSÄURE RM	5,3 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	20,0 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINON		0,0000 µg
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	49,9 g	VITAMIN K - PHYLLOCHINON RM		0,0 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	55,5 %	PHOSPHOR		210,4 mg
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0,0 g	PHOSPHOR RM		30,1 %
STÄRKE	0,6 g	EISEN		3,4 mg
BALLASTSTOFFE	2,0 g	EISEN RM		24,5 %
EIWEIß	7,0 g	MAGNESIUM		44,6 mg
EIWEIß RM	14,0 %	MAGNESIUM RM		11,9 %
MILCHEIWEIß	5,7 g	ZINK		1,1 mg
SALZ	0,21 g	ZINK RM		11,0 %
SALZ RM	3,4 %	JOD		5,79 µg
NATRIUM	0,08 g	JOD RM		3,9 %
ORGANISCHE SÄUREN	0,54 g	KALZIUM		206,3 mg
GES.ALKALOIDE	0,1 g	KALZIUM RM		25,8 %
POLYHYDROXYPHENOLE	0,3 g	CHLORID		179,1 mg
ETHANOL	0,0 g	CHLORID RM		22,4 %
VITAMIN A RETINOL	13,4 µg	POTASSIUM		411,7 mg
VITAMIN A RETINOL RM	1,7 %	POTASSIUM RM		20,6 %
VITAMIN A (IE)	45	KALZIUM		0,88 mg
PROVITAMIN A BETA-CAROTIN	4,6 µg	KUPFER RM		87,7 %
VITAMIN B1 THIAMIN	0,090 mg	MANGAN		0,020 mg
VITAMIN B1 THIAMIN RM	8,1 %	MANGAN RM		1,0 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0,49 mg	FLUORID		0,050 mg
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	35,1 %	FLUORID RM		1,5 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	0,17 mg	SELEN		4,1 µg
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	1,0 %	SELEN RM		7,5 %
VITAMIN B5 PANTHOTHENSÄURE	0,85 mg	CHROM		21,3 µg
VITAMIN B5 PANTHOTHENSÄURE RM	14,1 %	CHROM RM		53,2 %
VITAMIN B6 PYRIDOXIN	0,080 mg	MOLYBDÄN		27,3 µg

Artikel : 823-E4-U71

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIEN

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

**823-E4-U71/EU/00000000**

22.03.2016 09:06:07

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FLEISCH 1911

**823-E4-U71****Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

VITAMIN B6 PYRIDOXIN RM	5,6 %	MOLYBDÄN RM	54,5 %
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN	0,47 µg	ASCHE	1,9 g
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN RM	18,8 %	ISOMALTULOSE	0 g

RM = Referenzmengen

**Zusätzliche Allergeninformation**

MILCHEIWEIß	1	AZO-FARBSTOFFE **	0
LAKTOSE	1	TARTRAZIN (E102)	0
EIPRODUKTE	0	ZIMT	0
SOJAPROTEIN	1	VANILLIN	1
SOJAÖL	1	KORIANDER	0
LUPINE	0	SELLERIE	0
GLUTEN	0	DOLDENBLÜTER	0
WEIZEN	0	GELBORANGE S (E110)	0
ROGGEN	0	AZORUBIN (E122)	0
BUCHWEIZEN	0	AMARANTH (E123)	0
RINDFLEISCH	0	COCHENILLEROT A (E124)	0
SCHWEINEFLEISCH	0	ALLURAROT AC (E129)	0
HÜHNERFLEISCH	0	PATENTBLAU V (E131)	0
FISCH	0	INDIGOTIN I (E132)	0
KRUSTENTIERE+SCHELLFISCH	0	LYCOPIN (E160B - D)	0
WEICHTIERE	0	TRAGANTH (E413)	0
MAIS	0	GUMMI ARABICUM	0
KAKAO	1	SORBINSÄURE (E200->E203)	0
HEFE	0	HYDROLYSIERTES PFLANZENEINWEIß	0
HÜLSENFRÜCHTE	0	ETHANOL	0
HASELNÜSSE, MANDELN	0	ASPARTAM	0
HASELNUSSÖL, MANDELÖL	0	TIERISCHE PRODUKTE	0
ANDERE NÜSSE *	0	HONIG	0
ERDNÜSSE	0	ZUGESETZTES SALZ	0
ERDNUSSÖL	0	KNOBLAUCH	0
SESAM-PRODUKTE	0	KOFFEIN	1
SESAMÖL	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
SENF	0	SACCHAROSE	1
GLUTAMAT ( E620 -> E625 )	0	FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1
SULPHIT (E220 -> E227)	0	GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.	1
BENZOESÄURE (E210->E213)	0	GEEIGNET FÜR VEGANER	0
PARABENE (E214->E219)	0		

Legende : 1 = vorhanden / geeignet 0 = abwesend / nicht geeignet

Azo-Farbstoffe\*\* : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 und E155

Andere Nüsse \* : Walnüsse, Pekannüsse, Acajournüsse, Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse, Kastanien

Artikel : 823-E4-U71

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIEN

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

**823-E4-U71/EU/00000000**

22.03.2016 09:06:07

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BELEGIUM 1911

**823-E4-U71**

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

### Zusätzliche Allergeninformation

"Geeignet für Veganer" bezieht sich auf die Zutatenliste und berücksichtigt keine Kreuzkontamination während der Produktion.

### Warenrechtliche Daten (Berechnung gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG)

Gesamtkakaotrockenmasse	35,1 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	4,9 %	+/-0,5
Gesamtmilchtrockenmasse	21,8 %	+/- 1
Milchfett	6,0 %	+/-0,5

### Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.  
Lagertemperatur : 12 - 20 °C

### Koscher-Zertifizierung

Kosher Dairy

Zertifikat auf Anfrage. Der Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen (nur für feste Produkte).

Ausgedruckt am 22.03.2016

Yoko Vervliet

Artikel : 823-E4-U71

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BELGIEN

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

**823-E4-U71/EU/00000000**

22.03.2016 09:06:07

**p. 4 / 4**