



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHM-Q42-DFR-E0-U70

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

JAKOB DISTLER GMBH
HOLZSCHUHERSTRASSE 46
90439 NUERNBERG
DEUTSCHLAND

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Milchfreie Schokoladenkuvertüre mit chufa
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Artikel : CHM-Q42-DFR-E0-U70
Zolltarifnummer EU : 1806.2030

Zusammensetzung

Zucker; Kakaobutter; Kakaomasse; Chufa Pulver 16,5%; resistentes Dextrin; Emulgator: Lecithin; natürliche Aromen
Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522700947	2,500 KG
KAR	5410522700930	10,000 KG
Form		Callets
Menge		2,5KG/VE
Menge pro karton/sack/stück		4VE/KAR
Menge pro Palette		42KAR/PAL
Auftragsmenge 10 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1,50 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	39,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)
GESAMTMILCHEIWEIß	< 0,10 ppm	ELISA

Physikalische Grenzwerte

		Ref.Methode
LINEARE VISKOSITÄT	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)

Mikrobiologische Grenzwerte

		Ref.Methode
GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g	ISO4833
HEFEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELPILZE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	nicht nachweisbar/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	nicht nachweisbar/25	ISO6579-1

Artikel : CHM-Q42-DFR-E0-U70
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 2769
23.09.2022 11:50:55
p. 1 / 2



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

CHM-Q42-DFR-E0-U70

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Mikrobiologische Grenzwerte

Ref.Methode

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.

Lagerfähigkeit

12 Monat (e) nach Produktionsdatum 9 Monat (e) nach Anlieferung

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	563 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	38,4 g
GESAMTFETT	39,0 g	BALLASTSTOFFE	8,6 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	21,8 g	EIWEIß	3,2 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	45,4 g	SALZ	0,01 g

RM = Referenzmengen

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

Gesamtkakaotrockenmasse	55,4 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	11,7 %	+/- 1
Dry cocoa solids on total prod	43,8 %	+/-1,5

Empfohlene Lagerbedingungen

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

Koscher-Zertifizierung

Kosher Pareve

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

Ausgedruckt am 23.09.2022 für Kunden JAKOB DISTLER GMBH

Evie De Vis

Artikel : CHM-Q42-DFR-E0-U70

für Kunden 2769

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

23.09.2022 11:50:55

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

p. 2 / 2