826NV-01B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

VIKTOR TRAMPISCH GMBH
PETRITSCHGASSE 2
1210 WIEN
ÖSTERREICH

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung :	Vollmilchschokoladenkuvertüre
Zertifizierung	HALAL Zertifiziert
Artikel :	826NV-01B
Zolltarifnummer EU :	1806.2010

Zusammensetzung

Zucker**;** Kakaobutter**;** Voll**milch**pulver**;** Kakaomasse**;** Emulgator: Lecithine (**Soja**)**;** natürliches Vanille-Aroma

Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Lieferform

	EAN	**Nettogewicht**
BG	5410522650167	10,000 KG

Form	Callets
Menge pro karton/sack/stück	10KG/BG
Menge pro Palette	78BG/PAL

Auftragsmenge 10 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	**Verpackungsmaterial**	**Identifizierungskode**
BG	Sack	04-PE-LD

Chemische Grenzwerte			**Ref.Methode**
FEUCHTIGKEIT	max 1 %		IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	35,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Physikalische Grenzwerte		**Ref.Methode**
LINEARE VISKOSITÄT	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron		IOCCC38(1990)

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

CALLEBAUT

826NV-01B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Mikrobiologische Grenzwerte

		Ref.Methode
E.COLI	n.n.*/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	n.n.*/375g	ISO6579-1

* n.n. = nicht nachweisbar

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

18 Monat (e) nach dem Productionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	564 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	51,6 g
GESAMTFETT	35,9 g	BALLASTSTOFFE	1,4 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	21,6 g	EIWEIß	6,7 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	52,4 g	SALZ	0,21 g

RM = Referenzmengen

Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

MILCH (AUßER LACTITOL)	1	HAFER	0
LAKTOSE	1	ROGGEN	0
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	0	GERSTE (EXKL. GLUKOSESIRUP)	0
SOJA*	1	WEIZEN/DINKEL EXKL. GLUC.SIRUP	0
FISCHE (EINSCHLIEßLICH TINTENFISCH)	0	HYBRIDISIERTE GETREIDESORTEN	0
KREBSTIERE(EINSCHL GARNELE/KRABBE,KREBS)	0	HASELNÜSSE (CORYLUS-SORTEN)*	0
SCHWEFELDIOXID/SULPHITE >10PPM	0	MANDELN*	0
SELLERIE-PRODUKTE	0	PARANUSS*	0
ERDNÜSSE*	0	KASCHUNUSS*	0
VOLLRAFFINIERTES ERDNÜSSÖL/-FETT	0	BUSCH / MACADAMIA / QUEENSLANDNUSS*	0
SESAM-PRODUKTE (EINSCHL. ÖL/FETT)	0	PECANNUS*	0
SENF-PRODUKTE	0	PISTAZIE*	0
LUPINE	0	WALNUSS*	0
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEOHR)	0	RAFF. NUSSÖL, AUßER ERDNUSS	0

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

Weitere Substanzen von Interesse

RINDFLEISCH	0	KASTANIE (CASTANEA-SORTEN)*	0
SCHWEINEFLEISCH	0	KIEFER / PINON / PIGNOLI-NÜSSE *	0
HÜHNERFLEISCH	0	PILI NUSS*	0
FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1	SHEANUSS*	0
MAIS	0	HERZNUSS*	0

826NV-01B
Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Weitere Substanzen von Interesse

VANILLIN	1	CHINKAPIN EICHEL*	0
ETHANOL	0	LITSCHI-NUSS*	0
ASPARTAM	0	BUCHECKER*	0
BUCHWEIZEN	0	BUTTERNUSS*	0
GLUTEN>20 PPM	0	KOKOSNUSS*	0
GLUKOSESIRUP (GERSTE)	0	HICKORY*	0
WEIZEN (GL.SIRUP/DEX/MALTODEX)	0	LAKTITOL	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	1		

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

Informationen zur Ernährungseignung

GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.	1	GEEIGNET FÜR VEGANER	0

Legende : 1 = geeignet 0 = nicht geeignet

"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	33,2 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	3,4 %	+/-0,5
Gesamtmilchtrockenmasse	22,2 %	+/- 1
Milchfett	6,1 %	+/-0,5

Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.
Empfohlene 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 25.07.2024 für Kunden VIKTOR TRAMPISCH GMBH

Evie De Vis