



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

60-40-41NV-120

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

VIKTOR TRAMPISCH GMBH
PETRITSCHGASSE 2
1210 WIEN
ÖSTERREICH

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Dunkle Schokoladenkuvertüre
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Artikel : 60-40-41NV-120
Zolltarifnummer EU : 1806.2010

Zusammensetzung

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

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

Mögliche Allergene durch Kreuzkontakt während des Prozesses

Kann enthalten : Milch

Dieses Produkt wird zusammen mit anderen Produkten auf einer Linie produziert. Die möglichen Zutaten sind entsprechend aufgeführt. Der Gehalt an Allergenen durch Kreuzkontakt kann variieren. Wir empfehlen unseren Kunden unsere Allergeninformation in der eigenen Produktkennzeichnung zu berücksichtigen, vor allem wenn die Produkte an Konsumenten verkauft werden. Weiterhin empfehlen wir unseren Kunden lokale Initiativen zur Kennzeichnung zu berücksichtigen. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte ihren Ansprechpartner bei Barry Callebaut.

Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522490749	5,000 KG
KAR	5410522490756	25,000 KG

Form	Blöcke
Menge	5KG/VE
Menge pro karton/sack/stück	5VE/KAR
Menge pro Palette	40KAR/PAL
Auftragsmenge 25 kg (oder ein Vielfaches hiervon)	

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	07-O
KAR	Karton	20-PAP

Chemische Grenzwerte

			Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %		IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	40,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Artikel : 60-40-41NV-120

für Kunden 68287

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersstraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

25.07.2024 11:49:12

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

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FESTIUM 1911

60-40-41NV-120**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU****Physikalische Grenzwerte**

LINEARE VISKOSITÄT 750 - 1.000 mPa.s
 Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron

Ref.Methode

IOCCC46(2000)
 IOCCC38(1990)

Mikrobiologische Grenzwerte

GESAMTKEIMZAHL max 5.000/g
 HEFEN max 50/g
 SCHIMMELPILZE max 50/g
 ENTEROBACTERIACEAE max 10/g
 KOLIFORME max 10/g
 E.COLI n.n.*/g
 SALMONELLEN n.n.*/375g

Ref.Methode

ISO4833
 ISO7954
 ISO7954
 ISO21528-2
 ISO4832
 ISO16649-2
 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

24 Monat (e) nach dem Produktionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	570 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	36,9 g
GESAMTFETT	40,9 g	BALLASTSTOFFE	8,9 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	24,5 g	EIWEIß	5,6 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	39,7 g	SALZ	0,01 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

Artikel : 60-40-41NV-120

für Kunden 68287

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

25.07.2024 11:49:12

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

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

60-40-41NV-120

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEOHHR)	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
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	1
-------------------------------	---	----------------------	---

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	62,3 %	+/- 2
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	21,3 %	+/- 1

Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit 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

Artikel : 60-40-41NV-120

für Kunden 68287

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

25.07.2024 11:49:12

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

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

60-40-41NV-120

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Evie De Vis