



CHW-CC-CRISPE0-02B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

VIKTOR TRAMPISCH GMBH
PETRITSCHGASSE 2
1210 WIEN
ÖSTERREICH

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Getreideprodukte überzogen mit weißer Schokolade
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Artikel : CHW-CC-CRISPE0-02B
Alternative Artikelnummer : R7177.B08
Zolltarifnummer EU : 1704.9030

Zusammensetzung

Weißer Schokolade 84,0% (Zucker; Kakaobutter; Vollmilchpulver; Molkenpulver (**Milch**); Emulgator: Lecithine (**Soja**); natürliches Vanille-Aroma); knusprige Cerealien (**Weizenmehl**, Zucker, **Weizenmalzmehl**, Stärke (**Weizen**), Backtriebmittel: E500ii, Salz, Kakaobutter, natürliches Vanille-Aroma); Glukosesirup; Zucker; Überzugsmittel: E414

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

Lieferform

	EAN	Nettogewicht	Bruttogewicht	Maße (lxbxh)
VE	8711177638164	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM
KAR	18711177638161	3,200 KG	3,650 KG	256x154x268 MM

Form Enrobed pcs
Menge 0,8KG/VE
Menge pro karton/sack/stück 4VE/KAR
Menge pro Palette 138KAR/PAL
Auftragsmenge 3,2 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

Chemische Grenzwerte

FEUCHTIGKEIT max 1 %

Ref.Methode

IOCC1(1952)

Physikalische Grenzwerte

Nicht spezifiziert

Ref.Methode

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 nicht nachweisbar/g

Ref.Methode

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2

Artikel : CHW-CC-CRISPE0-02B
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 68287

02.08.2023 10:00:07

p. 1 / 3

CHW-CC-CRISPE0-02B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Mikrobiologische Grenzwerte

Ref.Methode

SALMONELLEN

nicht nachweisbar/25

ISO6579-1

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

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	507 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	56,3 g
GESAMTFETT	24,7 g	BALLASTSTOFFE	1,1 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	14,8 g	EIWEIß	5,3 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	64,9 g	SALZ	0,64 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	1
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 SEEHR)	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	1	HERZNUSS*	0
VANILLIN	1	CHINKAPIN EICHEL*	0

Artikel : CHW-CC-CRISPE0-02B

für Kunden 68287

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

02.08.2023 10:00:07

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

p. 2 / 3

CHW-CC-CRISPE0-02B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Weitere Substanzen von Interesse

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

Empfohlene Lagerbedingungen

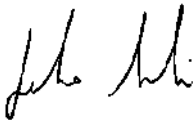
Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.
Lagertemperatur : 12 - 20 °C

Koscher-Zertifizierung

Kosher Dairy

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

Ausgedruckt am 02.08.2023 für Kunden VIKTOR TRAMPISCH GMBH



Giulio Andreoli