CHX-BS-22282E0-07B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

VIKTOR TRAMPISCH GMBH
PETRITSCHGASSE 2
1210 WIEN
ÖSTERREICH

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung :	Mischung von Schokolade und weißer Schokolade
Zertifizierung	HALAL Zertifiziert
Artikel :	CHX-BS-22282E0-07B
Alternative Artikelnummer :	E022282
Zolltarifnummer EU :	1806.2030

Zusammensetzung

Zucker**;** Kakaomasse**;** Kakaobutter**;** Voll**milch**pulver**;** 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	Bruttogewicht	Maße (lxbxh)
VE	8711177639062	1,000 KG	1,120 KG	195x195x113 MM
KAR	18711177639069	4,000 KG	4,930 KG	392x392x115 MM

Form	Blüte
Menge	1KG/VE
Menge pro karton/sack/stück	4VE/KAR
Menge pro Palette	60KAR/PAL

Mindestbestellmenge 4 kg . Diese kann jeweils um folgende Menge erhöht werden: 4 kg .

Produkteigenschaften

LÄNGE	7,5 - 10,5 mm
BREITE	4,0 - 6,0 mm
BASE COLOUR*	braun
ADDITIONAL COLOUR*	creme-beige

*Farbinformation können variieren, Ansprüche können hieraus nicht abgeleitet werden

Chemische Grenzwerte		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %	IOCCC1(1952)

CHX-BS-22282E0-07B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Chemische Grenzwerte	Ref.Methode

Physikalische Grenzwerte	Ref.Methode

Nicht spezifiziert

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

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	532 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	55,6 g
GESAMTFETT	30,4 g	BALLASTSTOFFE	3,2 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	18,3 g	EIWEIß	6,0 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	56,8 g	SALZ	0,14 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

CHX-BS-22282E0-07B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

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
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.

Empfohlene Lagerbedingungen

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

Katleen Vallons