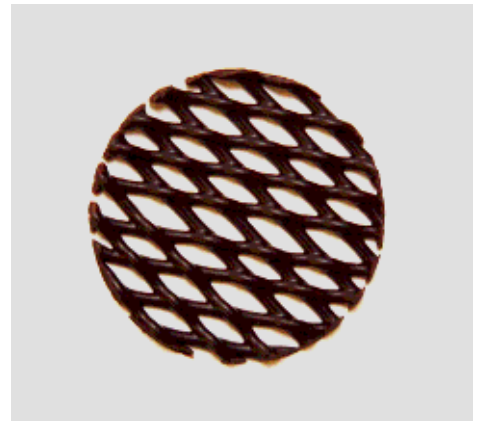


VIKTOR TRAMPISCH GMBH
PETRITSCHGASSE 2
1210 WIEN
ÖSTERREICH

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Dunkle Schokolade
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Handelsname : Cake top mini
Artikel : CHD-GD-19837E0-999
Alternative Artikelnummer : E019837
Zolltarifnummer EU : 1806.9039



Zusammensetzung

Zucker; Kakaomasse; 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	Bruttogewicht	Maße (lxbxh)
VE	8711177579603	0,435 KG	0,587 KG	400x285x75 MM
KAR	18711177579600	1,740 KG	2,864 KG	405x288x311 MM

Form Grids
Menge 195st/VE
Menge pro karton/sack/stück 4VE/KAR
Menge pro Palette 48KAR/PAL
Auftragsmenge 1,74 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

Artikel : CHD-GD-19837E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

für Kunden 68287

02.08.2023 10:24:42

p. 1 / 4

Produkteigenschaften

DIAMETER 50,0 mm

BASE COLOUR* braun

Bitte beziehen Sie sich auf die ausgewählte Option(en) im Kontrakt.

Chemische Grenzwerte

Ref.Methode

FEUCHTIGKEIT max 1 % IOCCC1(1952)

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

24 Monat (e) nach Produktionsdatum

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	533 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	47,6 g
GESAMTFETT	32,7 g	BALLASTSTOFFE	7,8 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	19,6 g	EIWEIß	5,0 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	50,2 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

Artikel : CHD-GD-19837E0-999

für Kunden 68287

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

02.08.2023 10:24:42

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 4

Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

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
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	51,5 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	18,8 %	+/- 1

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).

MoNA LISA®

CHD-GD-19837E0-999

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Ausgedruckt am 02.08.2023 für Kunden VIKTOR TRAMPISCH GMBH



Katleen Vallons

Artikel : CHD-GD-19837E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

für Kunden 68287

02.08.2023 10:24:42

p. 4 / 4