



CALLEBAUT<sup>®</sup>

ESTABLISHED 1911

**ICE-45-DNV-552**

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

VIKTOR TRAMPISCH GMBH  
PETRITSCHGASSE 2  
1210 WIEN  
ÖSTERREICH

### Produktspezifikation

**Warenrechtliche Beschreibung :** Schokoladenkuvertüre  
**Handelsname :** Ice Chocolate  
Dark  
**Artikel :** ICE-45-DNV-552  
**Zolltarifnummer EU :** 1806.2010

### Zusammensetzung

Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; **Milchfett**; 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
VE	5410522526325	2,500 KG
KAR	5410522526332	10,000 KG

Form Callets  
Menge 2,5KG/VE  
Menge pro karton/sack/stück 4VE/KAR  
Menge pro Palette 49KAR/PAL  
Auftragsmenge 10 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	45,5 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Physikalische Grenzwerte

	Ref.Methode
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

Artikel : ICE-45-DNV-552  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersstraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 68287

02.08.2023 10:29:17

**p. 1 / 3**

**CALLEBAUT**

FESTIGHEIT 1911

**ICE-45-DNV-552****Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU****Mikrobiologische Grenzwerte****Ref.Methode**

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	604 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	39,3 g
GESAMTFETT	45,5 g	BALLASTSTOFFE	6,0 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	27,3 g	EIWEIß	3,8 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	41,4 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	PECANNUSS*	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

Artikel : ICE-45-DNV-552

für Kunden 68287

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

02.08.2023 10:29:17

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

**p. 2 / 3**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**ICE-45-DNV-552**

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

### Weitere Substanzen von Interesse

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.

### Warenrechtliche Daten (Berechnung gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG)

Gesamtkakaotrockenmasse	57,9 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	15,2 %	+/- 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).

Ausgedruckt am 02.08.2023 für Kunden VIKTOR TRAMPISCH GMBH

Evie De Vis

Artikel : ICE-45-DNV-552

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 10:29:17

**p. 3 / 3**