



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**70-30-38NV-01B**

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

VIKTOR TRAMPISCH GMBH  
PETRITSCHGASSE 2  
1210 WIEN  
ÖSTERREICH

## Produktspezifikation

**Warenrechtliche Beschreibung :** Dunkle Schokoladenkuvertüre  
**Zertifizierung** HALAL Zertifiziert  
**Artikel :** 70-30-38NV-01B  
**Zolltarifnummer EU :** 1806.2010

## Zusammensetzung

Kakaomasse; Zucker; Kakaopulver stark entölt; 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

	<b>EAN</b>	<b>Nettogewicht</b>
BG	5410522650112	10,000 KG
Form		Callets
Menge pro karton/sack/stück		10KG/BG
Menge pro Palette		78BG/PAL
Auftragsmenge 10 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

## Verpackungsinformation

<b>Verpackungseinheit</b>	<b>Verpackungsmaterial</b>	<b>Identifizierungskode</b>
BG	Sack	04-PE-LD

## Chemische Grenzwerte

			<b>Ref.Methode</b>
FEUCHTIGKEIT	max 1 %		IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	38,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

## Physikalische Grenzwerte

		<b>Ref.Methode</b>
LINEARE VISKOSITÄT	2.500 - 4.000 mPa.s	IOCCC46(2000)
Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron		IOCCC38(1990)

Artikel : 70-30-38NV-01B  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 68287

25.07.2024 12:28:00

**p. 1 / 3**

**CALLEBAUT**

FELDNUM 1911

**70-30-38NV-01B****Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU****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	n.n.*/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	n.n.*/375g	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	540 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	26,3 g
GESAMTFETT	38,9 g	BALLASTSTOFFE	14,0 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	23,3 g	EIWEIß	8,8 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	30,8 g	SALZ	0,02 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
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEHR)	0	RAFF. NUSSÖL, AUßER ERDNUSS	0

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

\*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

Artikel : 70-30-38NV-01B

für Kunden 68287

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

25.07.2024 12:28:00

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

**p. 2 / 3**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**70-30-38NV-01B**

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

### 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 Ernährungsseignung

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	72,5 %	+/- 2
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	33,6 %	+/-1,5

### 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

Evie De Vis

Artikel : 70-30-38NV-01B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden 68287

25.07.2024 12:28:00

**p. 3 / 3**