

VIKTOR TRAMPISCH GMBH
PETRITSCHGASSE 2
1210 WIEN
ÖSTERREICH

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Dunkle Schokolade
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Handelsname : X-Large
Artikel : CHD-PC-19940E0-999
Zolltarifnummer EU : 1806.9039



Zusammensetzung

Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator: Lecithine (Soja)

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	8711177579856	0,900 KG	0,993 KG	228x128x62 MM
KAR	18711177579853	3,600 KG	4,130 KG	270x230x140 MM

Form Pencils
Menge 0,9KG
Menge pro karton/sack/stück 4VE/KAR
Menge pro Palette 120KAR/PAL
Auftragsmenge 3,6 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Karton	21-PAP

Artikel : CHD-PC-19940E0-999

für Kunden 68287

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

25.07.2024 12:29:56

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

p. 1 / 4

Verpackungsinformation

	Karton	20-PAP
KAR	Karton	81-C/PAP

Produkteigenschaften

LÄNGE	200,0 mm
DIAMETER	7,0 mm
BASE COLOUR*	braun

*Farbinformation können variieren, Ansprüche können hieraus nicht abgeleitet werden

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	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	531 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	42,8 g
GESAMTFETT	33,5 g	BALLASTSTOFFE	9,5 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	20,1 g	EIWEIß	6,0 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	45,8 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

Artikel : CHD-PC-19940E0-999

für Kunden 68287

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

25.07.2024 12:29:56

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

p. 2 / 4

Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

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 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	0	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	56,3 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	22,7 %	+/- 1

MoNA LISA®

CHD-PC-19940E0-999

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

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

Toussaint Jongen

Artikel : CHD-PC-19940E0-999

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

25.07.2024 12:29:56

p. 4 / 4