

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)

Produkteigenschaften

LÄNGE 200,0 mm
DIAMETER 7,0 mm

Artikel : CHD-PC-19940E0-999

für Kunden 68287

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

02.08.2023 10:56:05

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

p. 1 / 4

Produkteigenschaften

BASE COLOUR*

braun

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

Chemische Grenzwerte

FEUCHTIGKEIT

max 1 %

Ref.Methode

IOCCC1(1952)

Physikalische Grenzwerte

Nicht spezifiziert

Ref.Methode

Mikrobiologische Grenzwerte

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	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
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

Artikel : CHD-PC-19940E0-999

für Kunden 68287

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

02.08.2023 10:56:05

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

p. 2 / 4

Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

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

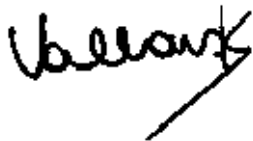
Zertifikat auf Anfrage. Der Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen (nur für feste Produkte).

MoNA LISA®

CHD-PC-19940E0-999

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Ausgedruckt am 02.08.2023 für Kunden VIKTOR TRAMPISCH GMBH



Katleen Vallons

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

02.08.2023 10:56:05

p. 4 / 4