



CHW-BS-19854E0-74A

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

VIKTOR TRAMPISCH GMBH
PETRITSCHGASSE 2
1210 WIEN
ÖSTERREICH

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Weiße Schokolade
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Artikel : CHW-BS-19854E0-74A
Alternative Artikelnummer : E021895
Zolltarifnummer EU : 1704.9030

Zusammensetzung

Zucker; Vollmilchpulver; 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.

Lieferform

EAN	Nettogewicht	Bruttogewicht	Maße (lxbxh)
KAR 8711177631257	2,500 KG	2,896 KG	390x295x155 MM

Form Blüte
Menge pro karton/sack/stück 2,5KG/KAR
Menge pro Palette 64KAR/PAL
Auftragsmenge 2,5 kg (oder ein Vielfaches hiervon)

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
KAR	Sack	02-PE-HD
	Karton	20-PAP

Produkteigenschaften

LÄNGE	7,5 - 10,5 mm
BREITE	4,0 - 6,0 mm
BASE COLOUR*	creme-beige

*Farbinformation können variieren, Ansprüche können hieraus nicht abgeleitet werden

Chemische Grenzwerte

FEUCHTIGKEIT max 1 %

Ref.Methode

IOCC1(1952)

Physikalische Grenzwerte

Nicht spezifiziert

Ref.Methode

Artikel : CHW-BS-19854E0-74A

für Kunden 68287

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

25.07.2024 12:30:41

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

p. 1 / 3

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

12 Monat (e) nach dem Produktionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	541 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	59,5 g
GESAMTFETT	30,4 g	BALLASTSTOFFE	0,0 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	18,3 g	EIWEIß	6,5 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	59,9 g	SALZ	0,23 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 SEEOHR)	0	RAFF. NUSSÖL, AUßER ERDNUSS	0

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

Artikel : CHW-BS-19854E0-74A

für Kunden 68287

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

25.07.2024 12:30:41

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

p. 2 / 3

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	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	23,5 %	+/- 1
Gesamtmilchtrockenmasse	24,9 %	+/- 1
Milchfett	6,9 %	+/-0,5

Empfohlene Lagerbedingungen

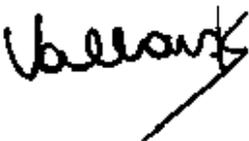
Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.
Empfohlene Lagertemperatur: 12 - 20 °C

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



Katleen Vallons