



# 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