

N16-OH40-T06**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**BÄKO-ZENTRALE EG
SIEMENSSTRASSE 13-17
25462 RELINGEN
DEUTSCHLAND**Produktspezifikation**

Warenrechtliche Beschreibung : Haselnussfettglasur
Zertifizierung RSPO SG #CU-RSPO SCC-818712
HALAL Zertifiziert
Artikel : N16-OH40-T06 **Referenz :** 370848
Zolltarifnummer EU : 1806.2080

Zusammensetzung

Zucker; pflanzliche Fette (Palm, Sonnenblume, Shea, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen; Kakaopulver stark entölt 15,5%;
Haselnüsse 5,0%; Magermilchpulver; Emulgator: Lecithine (**Soja**); natürliches Vanille-Aroma; 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 : Mandeln**

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
ST	5410522391831	10,000 KG
Menge pro karton/sack/stück		10KG/ST
Menge pro Palette		65ST/PAL
Auftragsmenge 10 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
ST	Eimer	05-PP
	Deckel	05-PP

Chemische Grenzwerte

		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	40,2 % +/- 1,8	IOCCC14(1972)



CALLEBAUT®

ÉFÉLISIUW 1911

N16-OH40-T06

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Physikalische Grenzwerte

Ref.Methode

Korngröße : 4-8 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron.

IOCCC116(1990)

Mikrobiologische Grenzwerte

Ref.Methode

GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g
HEFEN	max 50/g
SCHIMMELPILZE	max 50/g
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g
KOLIFORME	max 10/g
E.COLI	n.n.*/g
SALMONELLEN	n.n.*/375g

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	576 kcal	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0,192 mg
BRENNWERT RM	28,8 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	0,2 %
BRENNWERT	2.409 kJ	VITAMIN D	CALCIFEROL	0,078 µg
GESAMTFETT	40,4 g	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	1,6 %
GESAMTFETT RM	57,6 %	VITAMIN D	(IE)	3
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	9,0 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	1,457 mg
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	45,2 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	12,1 %
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	20,6 g	VITAMIN E	(IE)	2
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUR.	8,9 g	FOLAT		10,402 µg
GESAMTTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0,3 g	FOLAT RM		5,2 %
CHOLESTERIN	0,4 mg	PHOSPHOR		143,8 mg
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	45,3 g	PHOSPHOR RM		20,5 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	17,4 %	EISEN		6,79 mg
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	43,3 g	EISEN RM		48,5 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	48,1 %	MAGNESIUM		79,9 mg
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0,0 g	MAGNESIUM RM		21,3 %
STÄRKE	1,5 g	ZINK		1,15 mg
BALLASTSTOFFE	5,6 g	ZINK RM		11,5 %
EIWEIß	4,7 g	JOD		0,61 µg
EIWEIß RM	9,4 %	JOD RM		0,4 %
MILCHEIWEIß	0,7 g	KALZIUM		49,3 mg
SALZ	0,03 g	KALZIUM RM		6,2 %

Artikel : N16-OH40-T06

für Kunden 2785

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

06.09.2024 08:48:53

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

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

N16-OH40-T06

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

SALZ RM	0,4 %	CHLORID	22,76 mg
NATRIUM	10,6 mg	CHLORID RM	2,8 %
ORGANISCHE SÄUREN	0,51 g	POTASSIUM	823,0 mg
GES.ALKALOIDE	0,36 g	POTASSIUM RM	41,2 %
POLYHYDROXYPHENOLE	0,46 g	MANGAN	0,29 mg
ETHANOL	0,00 g	MANGAN RM	14,7 %
VITAMIN A RETINOL	0,983 µg	FLUORID	0,02 mg
VITAMIN A (IE)	3	FLUORID RM	0,6 %
VITAMIN B1 THIAMIN	0,088 mg	SELEN	1,14 µg
VITAMIN B1 THIAMIN RM	8,0 %	SELEN RM	2,1 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0,116 mg	CHROM	9,50 µg
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	8,3 %	CHROM RM	23,8 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	0,515 mg	MOLYBDÄN	11,82 µg
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	3,2 %	MOLYBDÄN RM	23,6 %
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN	0,044 µg	ASCHE	2,07 g
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN RM	1,8 %		

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)*	1
SCHWEFELDIOXID/SULPHITE >10PPM	0	MANDELN*	1
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

Weitere Substanzen von Interesse

RINDFLEISCH	0	KASTANIE (CASTANEA-SORTEN)*	0
SCHWEINFLEISCH	0	KIEFER / PINON / PIGNOLI-NÜSSE *	0
HÜHNERFLEISCH	0	PILI NUSS*	0
FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1	SHEANUSS*	0
MAIS	0	HERZNUSS*	0

Artikel : N16-OH40-T06

für Kunden 2785

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

06.09.2024 08:48:53

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

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ÉFECTUUM 1911

N16-OH40-T06

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Weitere Substanzen von Interesse

VANILLIN	1	CHINKAPIN EICHEL*	0
ETHANOL	1	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	0
-------------------------------	---	----------------------	---

Legende : 1 = geeignet 0 = nicht geeignet

"Geignet für Veganer" bezieht sich auf die Zutatenliste und berücksichtigt keine Kreuzkontamination während der Produktion.

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 : Keine

Ausgedruckt am 06.09.2024 für Kunden BÄKO-ZENTRALE EG

Abdulrahman Albeshri