



CALLEBAUT®

ÉFÉLISIUW 1911

CHR-Q37RB2-554

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Milkschokolade
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Handelsname : RUBY
Artikel : CHR-Q37RB2-554
Zolltarifnummer EU : 1806.2010

Es handelt sich hierbei um eine vorläufige Produktspezifikation, sie ist nicht als finale Produktionsspezifikation zu verwenden.

Zusammensetzung

Zucker; Kakaobutter; Vollmilchpulver; Kakaomasse; Säuerungsmittel: Zitronensäure; Emulgator: Lecithine (Soja)

Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522730692	10,000 KG
KAR	5410522730685	20,000 KG

Form	Callets
Menge	10KG/VE
Menge pro karton/sack/stück	2VE/KAR
Menge pro Palette	30KAR/PAL
Auftragsmenge 20 kg (oder ein Vielfaches hiervon)	

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	07-O
KAR	Karton	20-PAP

Chemische Grenzwerte

			Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %		IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	36,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Physikalische Grenzwerte

	Ref.Methode
Korngröße : max. 8 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron	IOCCC38(1990)

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

Artikel : CHR-Q37RB2-554

für Kunden

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

19.02.2025 15:13:38

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

p. 1 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHR-Q37RB2-554

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Mikrobiologische Grenzwerte

Ref.Methode

* 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

Um die allgemeine Qualität und Farbe im Haltbarkeitszeitraum zu gewährleisten, ist eine luftdichte Verpackung und der Schutz vor Licht erforderlich.

Feuchtigkeit kann einen Einfluss auf der Farbe des Produktes haben. Deshalb empfehlen wir einen Haltbarkeitstest des finalen Produktes mit dem Produkt in Kombination oder als Mix mit wasserbasierten Zutaten (Creme, Ganache, Fruchtfüllungen, Kuchen, Buttercreme, Fondant, Milchapplikationen,...).

Verpackungsempfehlung:

Sauerstofftransportrate (OTR) (ISO 15105-2) < 65 cm³/m²/24h @ 23°C / 0-50% R.H.

Wasserdampfdurchlässigkeit (VTR) (ASTM F1249) < 7 g/m²/24h @ 38°C / RH 90%

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	568 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	50,6 g
GESAMTFETT	36,8 g	BALLASTSTOFFE	1,1 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	22,2 g	EIWEIß	6,3 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	51,4 g	SALZ	0,20 g

RM = Referenzmengen

Warenrechtliche Daten (Berechnung gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG)

Gesamtkakaotrockenmasse	34,3 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	3,1 %	+/-0,5
Gesamtmilchtrockenmasse	21,6 %	+/- 1
Milchfett	5,9 %	+/-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 19.02.2025

Artikel : CHR-Q37RB2-554

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden

19.02.2025 15:13:38

p. 2 / 3



CALLEBAUT

PREMIUM 1911

CHR-Q37RB2-554

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Evie De Vis