

CHD-SV-22206E0-08B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

BÄKO-ZENTRALE EG
SIEMENSSTRASSE 13-17
25462 RELINGEN
DEUTSCHLAND

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung : Schokolade
Zertifizierung HALAL Zertifiziert
Handelsname : Spring
Artikel : CHD-SV-22206E0-08B
Zolltarifnummer EU : 1806.9039



Zusammensetzung

Zucker; Kakaomasse; 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.

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
KAR	8711177641683	2,500 KG
Form		Späne
Menge pro karton/sack/stück		2,5KG/KAR
Menge pro Palette		96KAR/PAL
Auftragsmenge 2,5 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
KAR	Sack	04-PE-LD
	Karton	20-PAP

Produkteigenschaften

BASE COLOUR* braun

*Farbinformation können variieren, Ansprüche können hieraus nicht abgeleitet werden

Artikel : CHD-SV-22206E0-08B

Barry Callebaut Decorations BV - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE

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

für Kunden 2785

02.01.2024 15:09:10

p. 1 / 4



CHD-SV-22206E0-08B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Chemische Grenzwerte		Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1 %	IOCCC1(1952)

Physikalische Grenzwerte		Ref.Methode
Nicht spezifiziert		

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	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 dem Produktionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)				
BRENNWERT	520 kcal	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0,000 mg
BRENNWERT RM	26,0 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	0,0 %
BRENNWERT	2.175 kJ	VITAMIN D	CALCIFEROL	1,344 µg
GESAMTFETT	30,3 g	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	26,9 %
GESAMTFETT RM	43,3 %	VITAMIN D	(IE)	54
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	18,2 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	2,424 mg
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	90,8 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	20,2 %
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	9,8 g	VITAMIN E	(IE)	4
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUR.	0,9 g	FOLAT		10,282 µg
GESAMTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0,0 g	FOLAT RM		5,1 %
CHOLESTERIN	0,0 mg	PHOSPHOR		161,7 mg
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	52,2 g	PHOSPHOR RM		23,1 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	20,1 %	EISEN		12,61 mg
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	49,7 g	EISEN RM		90,1 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	55,2 %	MAGNESIUM		102,0 mg
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0,0 g	MAGNESIUM RM		27,2 %
STÄRKE	2,2 g	ZINK		1,42 mg
BALLASTSTOFFE	8,0 g	ZINK RM		14,2 %
EIWEIß	5,1 g	JOD		0,00 µg
EIWEIß RM	10,2 %	JOD RM		0,0 %

Artikel : CHD-SV-22206E0-08B	für Kunden 2785
Barry Callebaut Decorations BV - Zundert	
De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NIEDERLANDE	02.01.2024 15:09:10
Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93	p. 2 / 4



CHD-SV-22206E0-08B

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

MILCHEIWEIß	0,0 g	KALZIUM	28,4 mg
SALZ	0,01 g	KALZIUM RM	3,5 %
SALZ RM	0,2 %	CHLORID	8,61 mg
NATRIUM	4,4 mg	CHLORID RM	1,1 %
ORGANISCHE SÄUREN	0,69 g	POTASSIUM	473,7 mg
GES.ALKALOIDE	0,52 g	POTASSIUM RM	23,7 %
POLYHYDROXYPHENOLE	1,29 g	MANGAN	0,00 mg
ETHANOL	0,00 g	MANGAN RM	0,2 %
VITAMIN A RETINOL	12,084 µg	FLUORID	0,10 mg
VITAMIN A (IE)	40	FLUORID RM	2,9 %
VITAMIN B1 THIAMIN	0,086 mg	SELEN	3,96 µg
VITAMIN B1 THIAMIN RM	7,8 %	SELEN RM	7,2 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0,086 mg	CHROM	51,59 µg
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	6,1 %	CHROM RM	129,0 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	0,645 mg	MOLYBDÄN	62,77 µg
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	4,0 %	MOLYBDÄN RM	125,5 %
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN	0,000 µg	ASCHE	1,21 g
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN RM	0,0 %		

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

Weitere Substanzen von Interesse

RINDFLEISCH	0	KASTANIE (CASTANEA-SORTEN)*	0
SCHWEINEFLEISCH	0	KIEFER / PINON / PIGNOLI-NÜSSE *	0
HÜHNERFLEISCH	0	PILI NUSS*	0

Weitere Substanzen von Interesse

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 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	49,5 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	19,2 %	+/- 1

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 02.01.2024 für Kunden BÄKO-ZENTRALE EG



Katleen Vallons