



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

ORANGE-E4-U70

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung :	Orangefarbige Zuckerware auf Kakaobutterbasis
Handelsname :	Orange
Artikel :	ORANGE-E4-U70
Zolltarifnummer EU :	1704.9099

Zusammensetzung

Zucker; Kakaobutter 29,0%; Vollmilchpulver; Emulgator: Lecithine (Soja); natürliches Orangenaroma; Farbstoff: E160e; natürliches Vanille-Aroma

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

Für Schokoladenapplikationen ist die Verwendung des Produktes auf die Dekorationen der Oberfläche beschränkt.

Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	5410522515817	2,500 KG
KAR	5410522515800	10,000 KG

Form	Callets
Menge	2,5KG/VE
Menge pro karton/sack/stück	4VE/KAR
Menge pro Palette	48KAR/PAL
Auftragsmenge 10 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	35,4 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Physikalische Grenzwerte

		Ref.Methode
LINEARE VISKOSITÄT	1.291 - 1.540 mPa.s	IOCCC46(2000)
Korngröße : max. 3 % 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

Artikel : ORANGE-E4-U70

für Kunden

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

30.06.2025 13:07:22

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

p. 1 / 2



CALLEBAUT

ÉTABLI EN 1911

ORANGE-E4-U70

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Mikrobiologische Grenzwerte

Ref.Methode

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 Productionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	566 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	55,1 g
GESAMTFETT	35,4 g	BALLASTSTOFFE	0,0 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	21,3 g	EIWEIß	6,1 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	55,5 g	SALZ	0,22 g

RM = Referenzmengen

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 30.06.2025

Evie De Vis

Artikel : ORANGE-E4-U70

für Kunden

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

30.06.2025 13:07:22

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

p. 2 / 2