



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**811NV-01B**

**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

ANNA GOLD HANDELS GMBH  
Marcel Riedel  
WARNECKESTRASSE 11  
1110 WIEN  
ÖSTERREICH

**Produktspezifikation**

**Warenrechtliche Beschreibung :** Dunkle Schokoladenkuvertüre  
**Zertifizierung** HALAL Zertifiziert  
**Artikel :** 811NV-01B  
**Zolltarifnummer EU :** 1806.2010

**Zusammensetzung**

Kakaomasse 43,0%; Zucker 43,0%; Kakaobutter 13,0%; Emulgator : **Sojalecithin** < 1%; natürliches Vanille-Aroma < 1%  
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**

	<b>EAN</b>	<b>Nettogewicht</b>
BG	5410522649994	10,000 KG
Form		Callets
Menge pro karton/sack/stück		10KG/BG
Menge pro Palette		78BG/PAL
Auftragsmenge 10 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

**Chemische Grenzwerte**

		<b>Ref.Methode</b>
FEUCHTIGKEIT	max 1 %	IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	36,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

**Physikalische Grenzwerte**

		<b>Ref.Methode</b>
LINEARE VISKOSITÄT	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse >	30 Micron	IOCCC38(1990)

Artikel : 811NV-01B  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 2817  
**811NV-01B/EU/00000000**  
23.03.2021 16:02:58  
**p. 1 / 4**



# CALLEBAUT<sup>®</sup>

ESTABLISHED 1911

## 811NV-01B

### Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

#### 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	abwesend/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	abwesend/25g	ISO6579

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 Produktionsdatum

#### Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	551 kcal	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0,000 MG
BRENNWERT RM	27,6 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	0,0 %
BRENNWERT	2.307 kJ	VITAMIN D	CALCIFEROL	1,625 µG
GESAMTFETT	36,6 g	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	32,5 %
GESAMTFETT RM	52,3 %	VITAMIN D	(IE)	65
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	21,9 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	2,937 MG
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	109,7 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	24,5 %
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	11,9 g	VITAMIN E	(IE)	4
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUR.	1,2 g	VITAMIN M	FOLSÄURE	11,254 µG
GESAMTTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0,0 g	VITAMIN M	FOLSÄURE RM	5,6 %
CHOLESTERIN	0,0 MG	PHOSPHOR		162,6 MG
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	45,8 g	PHOSPHOR RM		23,2 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	17,6 %	EISEN		12,66 MG
ZUCKER (MONO+ DISACCHARIDE)	43,1 g	EISEN RM		90,5 %
ZUCKER (MONO+ DISACCHARIDE) RM	47,9 %	MAGNESIUM		102,6 MG
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0,0 g	MAGNESIUM RM		27,4 %
STÄRKE	2,2 g	ZINK		1,43 MG
BALLASTSTOFFE	8,1 g	ZINK RM		14,3 %
EIWEIß	5,1 g	JOD		0,00 µG
EIWEIß RM	10,2 %	JOD RM		0,0 %
MILCHEIWEIß	0,0 g	KALZIUM		28,5 MG
SALZ	0,01 g	KALZIUM RM		3,6 %
SALZ RM	0,2 %	CHLORID		8,56 MG
NATRIUM	4,4 MG	CHLORID RM		1,1 %
ORGANISCHE SÄUREN	0,69 g	POTASSIUM		476,3 MG

Artikel : 811NV-01B

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden 2817

**811NV-01B/EU/00000000**

23.03.2021 16:02:58

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

**811NV-01B****Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU**

GES. ALKALOIDE	0,52 g	POTASSIUM RM	23,8 %
POLYHYDROXYPHENOLE	1,30 g	MANGAN	0,00 MG
ETHANOL	0,00 g	MANGAN RM	0,2 %
VITAMIN A RETINOL	14,647 µG	FLUORID	0,10 MG
VITAMIN A (IE)	49	FLUORID RM	3,0 %
VITAMIN B1 THIAMIN	0,086 MG	SELEN	3,98 µG
VITAMIN B1 THIAMIN RM	7,9 %	SELEN RM	7,2 %
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN	0,086 MG	CHROM	51,89 µG
VITAMIN B2 RIBOFLAVIN RM	6,2 %	CHROM RM	129,7 %
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN.	0,649 MG	MOLYBDÄN	63,13 µG
VITAMIN B3/PP NIACIN/NICOTIN. RM	4,1 %	MOLYBDÄN RM	126,3 %
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN	0,000 µG	ASCHE	1,21 g
VITAMIN B12 CYANOCOBALAMIN RM	0,0 %		

RM = Referenzmengen

**Zusätzliche Allergeninformation: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der**

MILCH (AUßER LACTITOL)	1	HASELNÜSSE, MANDELN	0
LAKTOSE	1	HASELNUSSÖL, MANDELÖL	0
EIER UND DARAUS GEWONNENE	0	ANDERE NÜSSE *	0
SOJA**	1	ERDNÜSSE**	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	1	VOLLRAFFINIERTES ERDNÜSSÖL/-FETT	0
LUPINE	0	SESAM-PRODUKTE (EINSCHL. ÖL/FETT)	0
GLUTEN	0	SESAMÖL	0
WEIZEN	0	SENF-PRODUKTE	0
ROGGEN	0	SCHWefeldioxid/Sulphite > 10PPM	0
BUCHWEIZEN	0	VANILLIN	1
RINDFLEISCH	0	SELLERIE-PRODUKTE	0
SCHWEINEFLEISCH	0	ETHANOL	0
HÜHNERFLEISCH	0	ASPARTAM	0
FISCHE (EINSCHLIEßLICH TINTENFISCH)	0	FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1
KREBSTIERE(EINSCHL)	0	GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.	1
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEHR)	0	GEEIGNET FÜR VEGANER	1
MAIS	0		

Legende : 1 = vorhanden / geeignet 0 = abwesend / nicht geeignet

Andere Nüsse \* : Walnüsse, Pekannüsse, Acajounüsse, Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse.

\*\*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

"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	56,0 %	+/-1,5
Fettfr. Gesamtkakaotrockenmasse	19,4 %	+/- 1

Artikel : 811NV-01B  
 BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
 9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN  
 Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

für Kunden 2817  
**811NV-01B/EU/00000000**  
 23.03.2021 16:02:58  
**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**811NV-01B**

## Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

### Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.

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 23.03.2021 für Kunden ANNA GOLD HANDELS GMBH

Nicole Baens