



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-R1BOVEN-E1-U68

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving :	Donkere chocoladecouverture
Certificatie	HALAL gecertificeerd
Commerciële naam :	Botanical Venezuela
Artikel :	CHD-R1BOVEN-E1-U68
Douanetariefnummer voor EU :	1806.9039

Dit is een preliminaire product specificatie, niet te gebruiken als een finale product specificatie

Typische samenstelling

cacaomassa Venezuela; suiker; cacaoboter; natuurlijk vanille aroma

Cocoa Horizons Foundation: cacao ingrediënten. Ondersteunt de Cocoa Horizons Foundation in landen waar het programma actief is.

Mogelijk allergenen kruiscontact tijdens proces

Kan bevatten : Melk

Dit product werd gemaakt op een productielijn waar ook andere producten met andere ingrediënten op geproduceerd worden en kunnen daarom bijkomende allergen bevatten. De kruiscontact levels die hierboven zijn aangegeven, kunnen erg variëren. Wij raden onze klanten ten stelligste aan bovenstaande informatie te vermelden op de etiketten van hun eindproducten, zeker indien die bestemd zijn voor de consument. We vragen ook om rekening te houden met lokale vereisten betreffende allergenen hoeveelheden en etiketteringsstandaarden. Voor meer informatie, gelieve uw BC verantwoordelijke te contacteren.

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht
UC	5410522752984	1,000 KG
DS	5410522752977	6,000 KG
Vorm	Callets	
Aantal	1KG/UC	
Aantal per doos/zak/stuk	6UC/DS	
Aantal per pallet	72DS/PAL	
Bestelhoeveelheid 6 kg (of veelvoud hiervan)		

Verpakkingsinformatie

Verpakkingseenheid	Verpakkingsmateriaal	Identificatiecode
UC	Zak	07-O
DS	Doos	20-PAP

Chemische grenswaarden

			Methode
VOCHT	max 1 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	43,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

	Methode
Fijnheid : max. 3 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron	IOCCC38(1990)

Microbiologische grenswaarden

	Methode
TOTAAL KIEMGETAL	max 5.000/g ISO4833

Artikel : CHD-R1BOVEN-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

27.06.2025 15:06:58

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-R1BOVEN-E1-U68

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden		Methode
GISTEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELS	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMEN	max 10/g	ISO4832
E.COLI	geen detectie/g	ISO16649-2
SALMONELLA	geen detectie/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut werkt met de recentste versie van de ISO-norm van de referentiemethoden zoals te vinden op de website van International Standard Organization

<http://www.iso.org>.

Alternatieve methoden worden ook gebruikt in plaats van de referentie ISO-norm na validatie door de ISO 16140 regeling door een internationaal erkende referentie instantie (bijv. AOAC, MicroVal, AFNOR) en een bijkomende interne validatie studie op cacao en chocolade matrices.

Houdbaarheid

24 Maand (en) na productiedatum onder onderstaande aanbevolen bewaarcondities

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	565 kcal	VITAMINE C	L-ASCORBINEZUUR	0,000 mg
ENERGETISCHE WAARDE RI	28,3 %	VITAMINE C	L-ASCORBINEZUUR RI	0,0 %
ENERGETISCHE WAARDE	2.366 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	2,035 µg
TOTAAL VET	43,2 g	VITAMINE D	CALCIFERON RI	40,7 %
TOTAAL VET RI	61,7 %	VITAMINE D	(I.E.)	81
VERZADIGDE VETZUREN	26,0 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	3,655 mg
VERZADIGDE VETZUREN RI	130,0 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL RI	30,5 %
ENKELVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	14,0 g	VITAMINE E	(I.E.)	5
MEERVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	1,3 g	FOLAAT		16,208 µg
TRANS VETZUREN (TVZ) TOTAAL	0,0 g	FOLAAT RI		8,1 %
CHOLESTEROL	0,0 mg	FOSFOR		262,8 mg
TOTAAL KOOLHYDRATEN	28,7 g	FOSFOR RI		37,5 %
TOTAAL KOOLHYDRATEN RI	11,0 %	IJZER		19,50 mg
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	25,1 g	IJZER RI		139,3 %
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN) RI	27,9 %	MAGNESIUM		165,9 mg
POLYOLEN	0,0 g	MAGNESIUM RI		44,2 %
ZETMEEL	3,6 g	ZINK		2,28 mg
VOEDINGSVEZEL	13,0 g	ZINK RI		22,8 %
TOTAAL EIWIT	8,2 g	JOOD		0,00 µg
TOTAAL EIWIT RI	16,3 %	JOOD RI		0,0 %
MELKEIWIT (MELKPROTEINE)	0,0 g	CALCIUM		45,8 mg
ZOUT	0,02 g	CALCIUM RI		5,7 %
ZOUT RI	0,3 %	CHLOOR		13,17 mg
NATRIUM	6,9 mg	CHLOOR RI		1,6 %
ORGANISCHE ZUREN	1,14 g	KALIUM		737,1 mg
TOTAAL ALKALOÏDEN	0,83 g	KALIUM RI		36,9 %
POLYHYDROXYFENOLEN	2,08 g	MANGAAN		0,00 mg

Artikel : CHD-R1BOVEN-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

27.06.2025 15:06:58

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-R1BOVEN-E1-U68

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

ALCOHOL	0,00 g	MANGAAN RI	0,1 %
VITAMINE A RETINOL	18,288 µg	FLUORIDE	0,16 mg
VITAMINE A (I.E.)	61	FLUORIDE RI	4,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,134 mg	SELENIUM	6,16 µg
VITAMINE B1 THIAMINE RI	12,2 %	SELENIUM RI	11,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,134 mg	CHROMIUM	80,40 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE RI	9,6 %	CHROMIUM RI	201,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	1,072 mg	MOLYBDENUM	97,82 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN RI	6,7 %	MOLYBDENUM RI	195,6 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	ASGEHALTE	1,89 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE RI	0,0 %		

RI = Referentie-inname

Allergenen: aanwezigheid als ingrediënt of via kruiscontact op de productielijn

MELK PRODUCTEN (EXCL. LACTITOL)	1	HAYER	0
LACTOSE	1	ROGGE	0
EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN	0	GERST (UITG. GLUCOSESTROOP)	0
SOJA*	0	TARWE/SPELT (UITG.GLUC.STROOP)	0
VIS (INCL. INKTVIS)	0	HYBRIDE SOORTEN VAN GRANEN	0
SCHAALDIEREN (INCL. GARNAAL, KRAB)	0	HAZELNOTEN*	0
ZWAVELDIOXIDE/ SULFIETEN CONC >10PPM	0	AMANDELEN *	0
SELDERIJ PRODUCTEN	0	PARANOOT *	0
PINDANOTEN *	0	CASHEWNOOT *	0
VOLLEDIG GERAFFINEERDE PINDAOLIE/-VET	0	MACADAMIANOOT *	0
SESAMPRODUCTEN (INCL. OLIE/VET)	0	PECANNOOT *	0
MOSTERDPRODUCTEN	0	PISTACHENOOT *	0
LUPINE	0	WALNOOT *	0
WEEKDIEREN (INCL.ABALONE)	0	VOLL. GERAFF. NOTENOLIE, MUV PINDA	0

Legende : 1 = aanwezig 0 = afwezig

*: excl. volledig geraffineerd(e) olie/vet.

Andere substanties van belang

RUNDSVLEES	0	KASTANJE (CASTANEA VARIËTEITEN)*	0
VARKENSVLEES	0	PIJNBOOMPIT (PINUS VARIËTEITEN) *	0
KIPPENVLEES	0	PILI NOOT *	0
FRUCTOSE	1	SHEA NOOT *	0
MAIS	0	HARTNOOT *	0
VANILLINE	1	DWERGKASTANJE*	0
ALCOHOL	0	LYCHEE NOOT *	0
ASPARTAAM	0	BEUKENNOOT *	0
BOEKWEIT	0	BOTERNOOT *	0
GLUTEN>20 PPM	0	KOKOSNOOT *	0

Artikel : CHD-R1BOVEN-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

27.06.2025 15:06:58

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-R1BOVEN-E1-U68

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Andere substanties van belang

GLUCOSESTROOP OBV GERST	0	HICKORYNOOT *	0
GLUC.STROOP/DEX/MALTODEX TARWE	0	LACTITOL	0
VOLLEDIG GERAFFINEERD(E) SOJAOLIE/-VET	0	NATURAL LATEX	0

Legende : 1 = aanwezig 0 = afwezig

*: excl. volledig geraffineerd(e) olie/vet.

Informatie over dieetgeschiktheid

GESCHIKT VOOR VEGETARIËRS	1	GESCHIKT VOOR VEGANISTEN	1
---------------------------	---	--------------------------	---

Legende : 1 = geschikt 0 = niet geschikt

"Geschikt voor veganisten" is gebaseerd op de ingrediëntenlijst en houdt geen rekening met mogelijk kruiscontact tijdens de productie.

Wettelijke gegevens (berekend volgens EU Richtlijn 2000/36/EG)

Droge cacao bestanddelen	74,0 %	+/- 2
Droge Vetvrije cacao	30,8 %	+/-1,5

Bewaar omstandigheden

De producten moeten bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max.70 %), en reukvrije omgeving.

Aanbevolen bewaartemperatuur: 12 - 20 °C

Kosher certificaat :

Kosher Dairy

Certificaat beschikbaar op aanvraag. Kosher status bevestigd op verpakking (enkel voor vaste producten).

Gedrukt op 27.06.2025

Evie De Vis

Artikel : CHD-R1BOVEN-E1-U68

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

27.06.2025 15:06:58

p. 4 / 4