



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHM-BS-9U15-E0-07B

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving :	Melkchocolade
Certificatie	HALAL gecertificeerd
Commerciële naam :	Milk Blossoms
Artikel :	CHM-BS-9U15-E0-07B
Douanetariefnummer voor EU :	1806.9039

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

Typische samenstelling

suiker; cacaomassa; cacaoboter; volle **melk**poeder; magere **melk**poeder; emulgator: lecithinen (**soja**); natuurlijk vanille aroma

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

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht	Brutogewicht	Afmetingen (l x b x h)
UC	5410522750058	1,000 KG	1,120 KG	195x195x113 MM
DS	5410522750041	4,000 KG	4,930 KG	392x392x115 MM

Vorm	bloesems
Aantal	1KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	4UC/DS
Aantal per pallet	60DS/PAL
Bestelhoeveelheid 4 kg (of veelvoud hiervan)	

Verpakkingsinformatie

Verpakkingseenheid	Verpakkingsmateriaal	Identificatiecode
UC	Emmer	05-PP
	Deksel	05-PP
DS	Doos	20-PAP

Productkenmerken

LENGTE	7,5 - 10,5 mm
BREEDTE	4,0 - 6,0 mm
BASE COLOUR*	bruin

*Kleurinformatie is subjectief, aan deze informatie kunnen geen claims worden ontleend

Chemische grenswaarden

	Methode
VOCHT	max 1 %
	IOCCC1(1952)

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
GISTEN	max 50/g
	ISO7954

Artikel : CHM-BS-9U15-E0-07B

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NEDERLAND

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

12.09.2025 16:27:38

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-BS-9U15-E0-07B

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Microbiologische grenswaarden		Methode
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 chocolate matrices.

Houdbaarheid

18 Maand (en) na productiedatum onder onderstaande aanbevolen bewaarcondities

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)				
ENERGETISCHE WAARDE	518 kcal	VITAMINE C	L-ASCORBINEZUUR	0,272 mg
ENERGETISCHE WAARDE RI	25,9 %	VITAMINE C	L-ASCORBINEZUUR RI	0,3 %
ENERGETISCHE WAARDE	2.166 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,026 µg
TOTAAL VET	26,9 g	VITAMINE D	CALCIFERON RI	20,5 %
TOTAAL VET RI	38,4 %	VITAMINE D	(I.E.)	41
VERZADIGDE VETZUREN	16,1 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	1,997 mg
VERZADIGDE VETZUREN RI	80,4 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL RI	16,6 %
ENKELVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	8,5 g	VITAMINE E	(I.E.)	3
MEERVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	1,0 g	FOLAAT		8,536 µg
TRANS VETZUREN (TVZ) TOTAAL	0,3 g	FOLAAT RI		4,3 %
CHOLESTEROL	16,2 mg	FOSFOR		160,7 mg
TOTAAL KOOLHYDRATEN	60,7 g	FOSFOR RI		23,0 %
TOTAAL KOOLHYDRATEN RI	23,3 %	IJZER		4,46 mg
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	59,4 g	IJZER RI		31,9 %
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN) RI	66,0 %	MAGNESIUM		46,3 mg
POLYOLEN	0,0 g	MAGNESIUM RI		12,4 %
ZETMEEL	0,7 g	ZINK		0,94 mg
VOEDINGSVEZEL	2,7 g	ZINK RI		9,4 %
TOTAAL EIWIT	6,5 g	JOOD		3,62 µg
TOTAAL EIWIT RI	13,0 %	JOOD RI		2,4 %
MELKEIWIT (MELKPROTEINE)	4,8 g	CALCIUM		134,1 mg
ZOUT	0,13 g	CALCIUM RI		16,8 %
ZOUT RI	2,2 %	CHLOOR		113,79 mg
NATRIUM	52,1 mg	CHLOOR RI		14,2 %
ORGANISCHE ZUREN	0,54 g	KALIUM		343,1 mg
TOTAAL ALKALOIDEN	0,17 g	KALIUM RI		17,2 %
POLYHYDROXYFENOLEN	0,44 g	MANGAAN		0,01 mg
ALCOHOL	0,00 g	MANGAAN RI		0,3 %

Artikel : CHM-BS-9U15-E0-07B

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NEDERLAND

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

12.09.2025 16:27:38

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

CHM-BS-9U15-E0-07B

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

VITAMINE A	RETINOL	41,012 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINE A	(I.E.)	137	FLUORIDE RI	1,0 %
VITAMINE B1	THIAMINE	0,076 mg	SELENIUM	2,73 µg
VITAMINE B1	THIAMINE RI	6,9 %	SELENIUM RI	5,0 %
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE	0,326 mg	CHROMIUM	19,34 µg
VITAMINE B2	RIBOFLAVINE RI	23,3 %	CHROMIUM RI	48,3 %
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN	0,220 mg	MOLYBDENUM	25,32 µg
VITAMINE B3/PP	NIACINE/NICOTIN RI	1,4 %	MOLYBDENUM RI	50,6 %
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE	0,300 µg	ASGEHALTE	1,41 g
VITAMINE B12	CYANO-COBALAMINE RI	12,0 %		

RI = Referentie-inname

Allergenen: aanwezigheid als ingrediënt of via kruiscontact op de productielijn

MELK PRODUCTEN (EXCL. LACTITOL)	1	HAVER	0
LACTOSE	1	ROGGE	0
EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN	0	GERST (UITG. GLUCOSESTROOP)	0
SOJA*	1	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

RUNDVLEES	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
GLUCOSESTROOP OBV GERST	0	HICKORYNOOT *	0

Artikel : CHM-BS-9U15-E0-07B

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NEDERLAND

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

12.09.2025 16:27:38

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-BS-9U15-E0-07B

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Andere substanties van belang

GLUC.STROOP/DEX/MALTODEX TARWE	0	LACTITOL	0
VOLLEDIG GERAFFINEERD(E) SOJAOLIE/-VET	1	NATURAL LATEX	0

Legende : 1 = aanwezig 0 = afwezig

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

Informatie over dieetgeschiktheid

GESCHIKT VOOR VEGETARIËRS	1	GESCHIKT VOOR VEGANISTEN	0
---------------------------	---	--------------------------	---

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	29,6 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	6,6 %	+/-0,5
Droge melk Bestanddelen	16,9 %	+/- 1
Melkvet	min 3,5 %	

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 12.09.2025

Amélie Allemand

Artikel : CHM-BS-9U15-E0-07B

Barry Callebaut Decorations B.V. - Zundert

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - NEDERLAND

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

12.09.2025 16:27:38

p. 4 / 4