



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-P1VEECU-E1-U68

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving :	Melkchocoladecouverture
Certificatie	HALAL gecertificeerd
Commerciële naam :	Velvet Ecuador
Artikel :	CHM-P1VEECU-E1-U68
Douanetariefnummer voor EU :	1806.9039

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

Typische samenstelling

suiker; cacaoboter; volle **melk**poeder; cacaomassa Ecuador; magere **melk**poeder; emulgator: lecithine; natuurlijk vanille aroma

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

Leveringsvorm

	EAN	Nettogewicht
UC	5410522753585	1,000 KG
DS	5410522753578	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	39,0 % +/- 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
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

Artikel : CHM-P1VEECU-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**

FELIUM 1911

CHM-P1VEECU-E1-U68**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU****Microbiologische grenswaarden****Methode**

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

18 Maand (en) na productiedatum onder onderstaande aanbevolen bewaarcondities

Nutritionele gegevens per 100 g (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)

ENERGETISCHE WAARDE	573 kcal	VITAMINE C	L-ASCORBINEZUUR	0,505 mg
ENERGETISCHE WAARDE RI	28,6 %	VITAMINE C	L-ASCORBINEZUUR RI	0,6 %
ENERGETISCHE WAARDE	2.397 kJ	VITAMINE D	CALCIFERON	1,538 µg
TOTAAL VET	39,0 g	VITAMINE D	CALCIFERON RI	30,8 %
TOTAAL VET RI	55,7 %	VITAMINE D	(I.E.)	62
VERZADIGDE VETZUREN	23,5 g	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL	2,740 mg
VERZADIGDE VETZUREN RI	117,3 %	VITAMINE E	ALFA-TOCOFEROL RI	22,8 %
ENKELVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	12,5 g	VITAMINE E	(I.E.)	4
MEERVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	1,1 g	FOLAAT		12,584 µg
TRANS VETZUREN (TVZ) TOTAAL	0,4 g	FOLAAT RI		6,3 %
CHOLESTEROL	19,8 mg	FOSFOR		264,5 mg
TOTAAL KOOLHYDRATEN	44,4 g	FOSFOR RI		37,8 %
TOTAAL KOOLHYDRATEN RI	17,1 %	IJZER		4,39 mg
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	43,4 g	IJZER RI		31,4 %
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN) RI	48,2 %	MAGNESIUM		59,3 mg
POLYOLEN	0,0 g	MAGNESIUM RI		15,8 %
ZETMEEL	0,8 g	ZINK		1,37 mg
VOEDINGSVEZEL	2,8 g	ZINK RI		13,7 %
TOTAAL EIWIT	9,1 g	JOOD		6,84 µg
TOTAAL EIWIT RI	18,3 %	JOOD RI		4,6 %
MELKEIWIT (MELKPROTEINE)	7,4 g	CALCIUM		247,5 mg
ZOUT	0,24 g	CALCIUM RI		30,9 %
ZOUT RI	4,0 %	CHLOOR		211,58 mg
NATRIUM	97,0 mg	CHLOOR RI		26,4 %
ORGANISCHE ZUREN	0,71 g	KALIUM		499,8 mg
TOTAAL ALKALOÏDEN	0,18 g	KALIUM RI		25,0 %
POLYHYDROXYFENOLEN	0,44 g	MANGAAN		0,02 mg
ALCOHOL	0,00 g	MANGAAN RI		0,8 %
VITAMINE A RETINOL	57,804 µg	FLUORIDE		0,06 mg
VITAMINE A (I.E.)	192	FLUORIDE RI		1,6 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,110 mg	SELENIUM		4,70 µg
VITAMINE B1 THIAMINE RI	10,0 %	SELENIUM RI		8,5 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,585 mg	CHROMIUM		24,91 µg

Artikel : CHM-P1VEECU-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**

FELIUM 1911

CHM-P1VEECU-E1-U68**Productspecificatie volgens de wetgeving van EU**

VITAMINE B2 RIBOFLAVINE RI	41,8 %	CHROMIUM RI	62,3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,229 mg	MOLYBDENUM	32,45 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN RI	1,4 %	MOLYBDENUM RI	64,9 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,558 µg	ASGEHALTE	2,22 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE RI	22,3 %		

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
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.

Artikel : CHM-P1VEECU-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

BRUXELLES 1911

CHM-P1VEECU-E1-U68

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

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	40,5 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	6,6 %	+/-0,5
Droge melk Bestanddelen	25,5 %	+/-1,5
Melkvet	5,2 %	+/-0,5

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 : CHM-P1VEECU-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