



CALLEBAUT®

ÉTABLI EN 1911

W2-E4-U71

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung :	Weißer Schokolade
Zertifizierung	HALAL Zertifiziert
Artikel :	W2-E4-U71
Zolltarifnummer EU :	1704.9030

Zusammensetzung

Zucker 46.5%; Kakaobutter 29.5%; Vollmilchpulver 23.5%; Emulgator: Lecithine (**Soja**) <1%; natürliches Vanille-Aroma <1%
Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Lieferform

	EAN	Nettogewicht	Bruttogewicht	Maße (lxbxh)
VE	5410522516777	2.500 KG		
KAR	5410522516760	20.000 KG		

Form	Callets
Menge	2,5KG/VE
Menge pro karton/sack/stück	8VE/KAR
Menge pro Palette	30KAR/PAL
Auftragsmenge 20 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	35.8 %	IOCCC14(1972)

Physikalische Grenzwerte

		Ref.Methode
LINEARE VISKOSITÄT	1,200 - 1,600 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
SALMONELLEN	n.n.*/375g	ISO6579-1

* n.n. = nicht nachweisbar

Artikel : W2-E4-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden

W2-E4-U71/EU/00000000

26.02.2025 14:13:15

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FESTSTUW 1911

W2-E4-U71**Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU****Mikrobiologische Grenzwerte****Ref.Methode**

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

18 Monat (e) nach dem Produktionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

Produkte mit dem Hinweis "mindestens haltbar bis" zum 25.03.2020 haben ein Haltbarkeitsdatum von 18 Monaten, auch wenn die Produktkennzeichnung dieses verlängerte Haltbarkeitsdatum nicht anzeigt.

Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	569 kcal	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE	0.447 mg
BRENNWERT RM	28.4 %	VITAMIN C	ASCORBINSÄURE RM	0.6 %
BRENNWERT	2,379 kJ	VITAMIN D	CALCIFEROL	1.319 µg
GESAMTFETT	35.8 g	VITAMIN D	CALCIFEROL RM	26.4 %
GESAMTFETT RM	51.2 %	VITAMIN D	(IE)	53
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	21.6 g	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL	2.375 mg
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN RM	107.8 %	VITAMIN E	ALPHA-TOCOPHEROL RM	19.8 %
EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	11.4 g	VITAMIN E	(IE)	4
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1.1 g	FOLAT		9.222 µg
GESAMTTTRANSFETTSÄUREN (TFS)	0.4 g	FOLAT RM		4.6 %
CHOLESTERIN	22.8 mg	PHOSPHOR		177.9 mg
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	55.3 g	PHOSPHOR RM		25.4 %
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE RM	21.3 %	EISEN		0.25 mg
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	54.9 g	EISEN RM		1.8 %
ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE) RM	61.0 %	MAGNESIUM		19.5 mg
MEHRWERTIGE ALKOHOLE	0.0 g	MAGNESIUM RM		5.2 %
STÄRKE	0.0 g	ZINK		0.78 mg
BALLASTSTOFFE	0.0 g	ZINK RM		7.8 %
EIWEIß	6.0 g	JOD		6.09 µg
EIWEIß RM	12.0 %	JOD RM		4.1 %
MILCHEIWEIß	6.0 g	KALZIUM		209.5 mg
SALZ	0.21 g	KALZIUM RM		26.2 %
SALZ RM	3.6 %	CHLORID		186.46 mg
NATRIUM	85.2 mg	CHLORID RM		23.3 %
ORGANISCHE SÄUREN	0.38 g	POTASSIUM		305.9 mg
GES.ALKALOIDE	0.00 g	POTASSIUM RM		15.3 %
POLYHYDROXYPHENOLE	0.00 g	MANGAN		0.02 mg
ETHANOL	0.00 g	MANGAN RM		1.1 %
VITAMIN A RETINOL	44.788 µg	FLUORID		0.03 mg
VITAMIN A (IE)	149	FLUORID RM		0.8 %

Artikel : W2-E4-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden

W2-E4-U71/EU/00000000

26.02.2025 14:13:15

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2-E4-U71

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

VITAMIN B1	THIAMIN	0.071 mg	SELEN	3.29 µg
VITAMIN B1	THIAMIN RM	6.4 %	SELEN RM	6.0 %
VITAMIN B2	RIBOFLAVIN	0.494 mg	CHROM	8.47 µg
VITAMIN B2	RIBOFLAVIN RM	35.3 %	CHROM RM	21.2 %
VITAMIN B3/PP	NIACIN/NICOTIN.	0.000 mg	MOLYBDÄN	11.77 µg
VITAMIN B3/PP	NIACIN/NICOTIN. RM	0.0 %	MOLYBDÄN RM	23.5 %
VITAMIN B12	CYANOCOBALAMIN	0.494 µg	ASCHE	1.66 g
VITAMIN B12	CYANOCOBALAMIN RM	19.8 %		

RM = Referenzmengen

Allergene: Vorhandensein als Zutat oder Kreuzkontakt in der Produktionslinie

MILCH (AUßER LACTITOL)	1	HAFER	0
LAKTOSE	1	ROGGEN	0
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	0	GERSTE (EXKL. GLUKOSESIRUP)	0
SOJA*	1	WEIZEN/DINKEL EXKL. GLUC.SIRUP	0
FISCHE (EINSCHLIEßLICH TINTENFISCH)	0	HYBRIDISIERTE GETREIDESORTEN	0
KREBSTIERE(EINSCHL GARNELE/KRABBE,KREBS)	0	HASELNÜSSE (CORYLUS-SORTEN)*	0
SCHWEFELDIOXID/SULPHITE >10PPM	0	MANDELN*	0
SELLERIE-PRODUKTE	0	PARANUSS*	0
ERDNÜSSE*	0	KASCHUNUSS*	0
VOLLRAFFINIERTES ERDNÜSSÖL/-FETT	0	BUSCH / MACADAMIA / QUEENSLANDNUSS*	0
SESAM-PRODUKTE (EINSCHL. ÖL/FETT)	0	PECANNUS*	0
SENF-PRODUKTE	0	PISTAZIE*	0
LUPINE	0	WALNUSS*	0
WEICHTIERE (EINSCHLIEßLICH SEEOHR)	0	RAFF. NUSSÖL, AUßER ERDNUSS	0

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

Weitere Substanzen von Interesse

RINDFLEISCH	0	KASTANIE (CASTANEA-SORTEN)*	0
SCHWEINEFLEISCH	0	KIEFER / PINON / PIGNOLI-NÜSSE *	0
HÜHNERFLEISCH	0	PILI NUSS*	0
FRUCTOSE/FRUCHTZUCKER	1	SHEANUSS*	0
MAIS	0	HERZNUSS*	0
VANILLIN	1	CHINKAPIN EICHEL*	0
ETHANOL	0	LITSCHI-NUSS*	0
ASPARTAM	0	BUCHECKER*	0
BUCHWEIZEN	0	BUTTERNUSS*	0
GLUTEN>20 PPM	0	KOKOSNUSS*	0
GLUKOSESIRUP (GERSTE)	0	HICKORY*	0
WEIZEN (GL.SIRUP/DEX/MALTODEX)	0	LAKTITOL	0
VOLLRAFFINIERTES SOJAÖL/-FETT	1		

Artikel : W2-E4-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden

W2-E4-U71/EU/00000000

26.02.2025 14:13:15

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2-E4-U71

Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der EU

Weitere Substanzen von Interesse

Legende : 1 = vorhanden 0 = abwesend

*: außer vollraffiniertes Öl/Fett

Informationen zur Ernährungseignung

GEEIGNET FÜR OVOLACTOVEGETAR.

1

GEEIGNET FÜR VEGANER

0

Legende : 1 = geeignet 0 = nicht geeignet

"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	29.5 %	+/-1,5
Gesamtmilchtrockenmasse	23.0 %	+/- 1
Milchfett	6.3 %	+/-0,5

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 Dairy

Zertifikat auf Anfrage. Der Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen (nur für feste Produkte).

Ausgedruckt am 26.02.2025

Evie De Vis

Artikel : W2-E4-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIEN

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

für Kunden

W2-E4-U71/EU/00000000

26.02.2025 14:13:15

p. 4 / 4