



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

811NV-T97

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Productspecificatie

Warenwettelijke omschrijving : Donkere chocoladecouverture

Certificatie HALAL gecertificeerd

Artikel : 811NV-T97

Douanetariefnummer voor EU : 1806.9039

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

Typische samenstelling

cacaomassa 43,0%; suiker 43,0%; cacaoboter 13,0%; emulgator: lecithinen (**soja**) <1%; natuurlijk vanille aroma <1%

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

Producten met een "best before" tot 30.05.2025 zijn niet halal.

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 allergenen 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	5410522463170	0,875 KG
DS	5410522463156	5,250 KG

Vorm	Callets
Aantal	0,875KG/UC
Aantal per doos/zak/stuk	6UC/DS
Aantal per pallet	56DS/PAL
Bestelhoeveelheid	5,25 kg (of veelvoud hiervan)

Verpakkingsinformatie

Verpakkingseenheid	Verpakkingsmateriaal	Identificatiecode
UC	Zak	05-PP
	Doos	21-PAP
	Folie	04-PE-LD
DS	Doos	20-PAP

Chemische grenswaarden

			Methode
VOCHT	max 1 %		IOCCC1(1952)
TOTAAL VET	36,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Fysieke grenswaarden

		Methode
LINEAIRE VISCOSITEIT	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)

Artikel : 811NV-T97

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

811NV-T97/EU/00000000

17.02.2026 08:14:57

p. 1 / 4



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

811NV-T97

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Fysiske grenswaarden

Fijnheid : max. 3 % van de droge vetvrije stof is > 30 micron

Methode

IOCCC38(1990)

Microbiologische grenswaarden

TOTAAL KIEMGETAL	max 5.000/g
GISTEN	max 50/g
SCHIMMELS	max 50/g
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g
COLIFORMEN	max 10/g
E.COLI	geen detectie/g
SALMONELLA	geen detectie/375g

Methode

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	551 kcal	VITAMINE C L-ASCORBINEZUUR	0,000 mg
ENERGETISCHE WAARDE RI	27,6 %	VITAMINE C L-ASCORBINEZUUR RI	0,0 %
ENERGETISCHE WAARDE	2.307 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	1,625 µg
TOTAAL VET	36,6 g	VITAMINE D CALCIFERON RI	32,5 %
TOTAAL VET RI	52,3 %	VITAMINE D (I.E.)	65
VERZADIGDE VETZUREN	21,9 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,937 mg
VERZADIGDE VETZUREN RI	109,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL RI	24,5 %
ENKELVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	11,9 g	VITAMINE E (I.E.)	4
MEERVOUDIG ONVERZADIGDE VETZUREN	1,2 g	FOLAAT	11,254 µg
TRANS VETZUREN (TVZ) TOTAAL	0,0 g	FOLAAT RI	5,6 %
CHOLESTEROL	0,0 mg	FOSFOR	162,6 mg
TOTAAL KOOLHYDRATEN	45,8 g	FOSFOR RI	23,2 %
TOTAAL KOOLHYDRATEN RI	17,6 %	IJZER	12,66 mg
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN)	43,1 g	IJZER RI	90,5 %
SUIKERS (MONO+DISACHARIDEN) RI	47,9 %	MAGNESIUM	102,6 mg
POLYOLEN	0,0 g	MAGNESIUM RI	27,4 %
ZETMEEL	2,2 g	ZINK	1,43 mg
VOEDINGSVEZEL	8,1 g	ZINK RI	14,3 %
TOTAAL EIWIT	5,1 g	JOOD	0,00 µg
TOTAAL EIWIT RI	10,2 %	JOOD RI	0,0 %
MELKEIWIT (MELKPROTEINE)	0,0 g	CALCIUM	28,5 mg
ZOUT	0,01 g	CALCIUM RI	3,6 %
ZOUT RI	0,2 %	CHLOOR	8,56 mg

Artikel : 811NV-T97

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

811NV-T97/EU/00000000

17.02.2026 08:14:57

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

811NV-T97

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

NATRIUM	4,4 mg	CHLOOR RI	1,1 %
ORGANISCHE ZUREN	0,69 g	KALIUM	476,3 mg
TOTAAL ALKALOÏDEN	0,52 g	KALIUM RI	23,8 %
POLYHYDROXYFENOLEN	1,30 g	MANGAAN	0,00 mg
ALCOHOL	0,00 g	MANGAAN RI	0,2 %
VITAMINE A RETINOL	14,647 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE A (I.E.)	49	FLUORIDE RI	3,0 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,086 mg	SELENIUM	3,98 µg
VITAMINE B1 THIAMINE RI	7,9 %	SELENIUM RI	7,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,086 mg	CHROMIUM	51,89 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE RI	6,2 %	CHROMIUM RI	129,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,649 mg	MOLYBDENUM	63,13 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN RI	4,1 %	MOLYBDENUM RI	126,3 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	ASGEHALTE	1,21 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. GLUCOESTROOP)	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

RUNDSVLEES	0	KASTANJE (CASTANEA VARIËTEITEN)*	0
VARKENSVLEES	0	PIJNBOOMPIT (PINUS VARIËTEITEN) *	0
KIPPENSVLEES	0	PILI NOOT *	0
FRUCTOSE	1	SHEA NOOT *	0
MAIS	0	HARTNOOT *	0
VANILLINE	1	DWERGKASTANJE*	0

Artikel : 811NV-T97

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

811NV-T97/EU/00000000

17.02.2026 08:14:57

p. 3 / 4



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

811NV-T97

Productspecificatie volgens de wetgeving van EU

Andere substanties van belang

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	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	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	56,0 %	+/-1,5
Droge Vetvrije cacao	19,4 %	+/- 1

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).

Producten met een "best before" tot 29.05.2025 zijn niet kosher en zijn gelabeld zonder kosher teken.

Gedrukt op 17.02.2026

Evie De Vis

Artikel : 811NV-T97

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIË

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

811NV-T97/EU/00000000

17.02.2026 08:14:57

p. 4 / 4