



HUAYABAMBA 60%
Peru Bio Dunkle Couverture 6kg

REF. CH10602



Stammdaten / Allgemeine Angaben

Artikel Nummer CH10602
 Artikel Couverture Huayabamba Dark 60% Bio Rondo
 Bezeichnung EAN



7611326693987

Zolltarif-Nr.
 Sachbezeichnung Dunkle Schokolade-Couverture
 Artikelform Rondo

Verwendungs- Verarbeitungshinweis, Produktbeschreibung, Dosierung

Verwendungshinweis (Anwendungshinweis)
 Verarbeitung
 Eigenschaften

Zertifizierungen

Zutaten/Zusammensetzung/Deklaration

Ursprungsland
 Deklaration

Zutaten	Herkunft	Anteil
Kakaokerne* (Peru)	PE	45.076 %
Rohrohrzucker* (Paraguay)	PY	39.015 %
Kakaobutter* (Dominikanische Republik)	DO	15.909 %

Kakao: 60 % mindestens

Allergenmanagement

Spurendeclaration Kann Spuren von Milch (einschl. Laktose), Haselnüsse und Mandeln enthalten.

Nährwertangaben pro 100g (gerechnet)

Energie	576 kcal
	2394 kJ
Fett	40.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	25.2 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	14.6 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.9 g
Transfettsäuren	0.1 g
Transfettsäuren natürlich	0.0 g
Cholesterin	1 mg
Kohlenhydrate	42.8 g
davon Zucker	39.0 g
davon Saccharose	38.8 g
Glukose	0.0 g
Fructose	0.0 g
Lactose	0.0 g
andere Zuckerarten	0.0 g
davon Stärke	0.0 g
Andere Kohlehydrate	3.8 g
Zugesetzter Zucker	38.8 g



HUAYABAMBA 60%
Peru Bio Dunkle Couverture 6kg

REF. CH10602



davon mehrwertige Alkohole	0.0 g
Ballaststoffe	7.9 g
Eiweiss	5.0 g
davon Milcheiweiss	0.0 g
Salz	0.0 g
Mineralstoffe	0.7 g
davon Natrium	12 mg
Kalzium	153 mg
Eisen	12 mg
Kalium	443 mg
Wasser	0.5 g

Zolldeklaration

Kakaomasse	45.08 %
Kakaobutter	15.91 %
Saccharose	38.82 %

Physikalische Kennzahlen

	Untere Tol.	Sollwert	Obere Tol.
Feinheit	14.000	16.000	22.000 my
pH-Wert	4.700		6.600 pH

Mikrobiologische Angaben

	Untere Tol.	Sollwert	Obere Tol.
Aerobe mesophile Keime (GKZ) KBE/g ISO-4833-1			1000.000
Enterobacteriaceae KBE/g ISO-21528-2			100.000
Escherichia coli KBE/g ISO-16649-2			0.000
Hefen KBE/g ISO-21527-1/2			100.000
Schimmelpilze KBE/g ISO-21527-1/2			100.000
Staphylococcus aureus KBE/g ISO-6888-1			100.000
Salmonellen KBE/25g ISO-6579-1			0.000

Mikrobiologische Legende:

- KBE/g: Koloniebildende Einheiten pro Gramm
- Aerobe mesophile Keime "0" entspricht der Nachweisgrenze 10 KBE/g
- Enterobacteriaceae "0" entspricht Nachweisgrenze von 1 KBE/g (0-10 KBE qualitativ nachweisbar ab 10 KBE quantitativ nachweisbar)
- Escherichia coli 0 entspricht "nicht nachweisbar" / g
- Hefen und Schimmelpilze "0" entspricht der Nachweisgrenze 20 KBE/g
- Koagulase positiv Staphylokokken "0" entspricht der Nachweisgrenze von 100 KBE/g
- Salmonellen "0" entspricht "nicht nachweisbar" in 25g
- Coliform Keime MPN Methode "0" entspricht "nicht nachweisbar" in 2.22g
- Osmotolerante Hefen Nachweisgrenze 10 KBE/g
- Enterokokken Nachweisgrenze 100 KBE/g
- Listeria monocytogene Nachweisgrenze 10 KBE/g
- AMFK (Aerobe Mesophile Fremdkeime) Nachweisgrenze 10 KBE/g

Verpackung

WI24V	Wickler db. 495 Rondo / ohne Druck	Primärverpackungen
CA88V	Faltschachtel Logistikbraun unbedruckt	Sekundärverpackungen
EP22V	Etik. Huay.Bio 60% Choba CR37B 120x200mm	Sekundärverpackungen

Logistische Daten (Transport, Lagerung, Haltbarkeit)

Verkaufseinheit	Karton
Bruttogewicht	6.350 kg
Nettogewicht	6.000 kg
Volumen	0.013 m ³
Verkaufseinheit pro Palette	96
Garantierte Restlaufzeit in Tagen	0
MHD in Tagen	0
Lagerbedingungen	

HACCP / QS



HUAYABAMBA 60%
Peru Bio Dunkle Couverture 6kg

REF. CH10602



HACCP / QS

Siebung mm

Konformität / Allgemeine Informationen

Gesetzliche Anforderungen

Das gelieferte Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen bezüglich GVO der EU und der Schweiz:

- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel vom 22. Sept. 2003 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GVO hergestellten Lebensmitteln und Futtermittel vom 22. Sept. 2003 (und Konsolidierungen)
- SR817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- SR817.022.51 Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) vom 27. Mai 2020 (neuester Stand)
- SR817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)

Die Rückverfolgbarkeit auf garantiert GVO-freie Herkunft ist bei allen genannten Zutaten gewährleistet.

Das gelieferte Produkt erfüllt die aktuellen Anforderungen bezüglich Rückstände und Kontaminanten der EU und der Schweiz inklusiv:

- SR817.021.23 Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- SR817.022.15 Verordnung des EDI über Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK) vom 16. Dez. 2016 (neuester Stand)
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jan. 2002 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe vom 16. Dez. 2008 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EWG) Nr. 315/93 zur Festlegung vom gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln vom 8. Feb. 1993 (und Konsolidierungen)
- Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs vom 23. Feb. 2005 (und Konsolidierungen)

Strahlenbehandlung

Das Produkt wird keiner Strahlenbehandlung unterzogen

Nanotechnologie

Das Produkt ist frei von Nanotechnologie

Nutzungsbedingungen

Felchlin Switzerland gewährt seinen Distributions-Partnern Einblick in die detaillierten Produktspezifikationen, um z.B. die Rezept Berechnung zu unterstützen. Bitte schränken Sie den Gebrauch der vertraulichen Informationen ein und sehen Sie davon ab, die Produktspezifikationen unkontrolliert zu verbreiten, z.B. in Verkaufsmappen oder auf Ihrer Webseite.