



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.