

Product specifications

date:12/11/2020

Versie: H.001

Art. No. 064103.					
KAOKA					
Bio Chocolade callets fondant Sao Tomé 66% cacao bulk 5 kg					
Bio Palets de chocolat noir Sao Tomé 66% cacao vrac 5 kg					
Organic Dark chocolate chips Sao Tomé 66% kokoa bulk 5 kg					
EAN		Karton / carton :3477730200029			
intrastat		18062010			
Herkomst/ Origine/ Origin		Frankrijk			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients		Sao Tomé cacaomassa * (1) 54,8%, rietsuiker * (1) 32,7%, cacaoboter * (1) 12%, emulgator: zonnebloemlecithine * <1%, vanille-extract * (1) <1% - * agrarisch ingrediënt van biologische landbouw - Landbouw buiten de EU - Product gecertificeerd door FR-BIO-01 - (1) ingrediënt uit eerlijke handel - gecontroleerd volgens de FFL-norm <i>(Kaoka ondersteunt de fairtrade suikersector tot het volume dat nodig is voor de productie van haar fairtrade-chocolaatjes)</i> pâte de cacao Sao Tomé*(1) 54,8%, sucre de canne*(1) 32,7%, beurre de cacao*(1) 12%, émulsifiant : lécithines de tournesol* <1%, extrait de vanille*(1) <1% - * ingrédient agricole issu de l'agriculture biologique - Agriculture non UE - Produit certifié par FR-BIO-01 - (1) ingrédient issu du commerce équitable - contrôlé selon le référentiel FFL <i>(Kaoka soutient la filière sucre équitable à la hauteur du volume nécessaire à la fabrication de ses chocolats équitables)</i> Sao Tomé cocoa mass * (1) 54.8%, cane sugar * (1) 32.7%, cocoa butter * (1) 12%, emulsifier: sunflower lecithins * <1%, vanilla extract * (1) <1% - * agricultural ingredient from organic farming - Non-EU agriculture - Product certified by FR-BIO-01 - (1) ingredient from fair trade - controlled according to the FFL standard <i>(Kaoka supports the fair trade sugar sector up to the volume necessary for the manufacture of its fair trade chocolates)</i>			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value		Energie/ énergie/ energy		2421 kJ/583 kcal	
		Vetten/ graisse/ fat		42 g	
		- Verzadigd/ saturées/ saturated		25 g	
		Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		39 g	
		- Suiker/ sucre/ sugar		34 g	
		Eiwitten/ protéine/ protein		7.5 g	
		Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre		9.5 g	
		Zout/ sel/ salt		0.01 g	
Allergenen/ allergènes/ allergens		 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-	 Noten/ Noix/ Nuts	?
		 Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-	 Selderij/ Céleri/ Celery	-
		 Ei/ Oeuf/ Egg	-	 Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-

Product specifications

date:12/11/2020

Versie: H.001

	 Vis/ Poisson/ Fish	-	 Sesam/ Sésame/ Sesame	-
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-
	 Soja/ Soja/ Soy	-	 Lupine/ Lupin/ Lupin	-
	 Melk/ Lait/ Milk	?	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
	- -:Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - +:aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present			
Bewaring/ conservation/ storage	24 maanden bij 15 ° C-18 ° C beschermd tegen licht, vochtigheid en geuren. 24 mois à 15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et des odeurs parasites. 24 months at 15 ° C-18 ° C protected from light, humidity and odors.			
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life				
Verpakking/ Embalage/ Packaging	6 lagen van 23 dozen van 5 kg, ofwel 138 dozen, ofwel 690 kg netto op 80 * 120 europallet 6 couches de 23 cartons de 5Kg, soit 138 cartons, soit 690kg net sur palette euro 80*120 6 layers of 23 boxes of 5Kg, i.e. 138 boxes, i.e. 690Kg net on 80 * 120 euro pallet			
	Biologische kenmerken/ Caractéristiques biologiques/ Biological Characteristics			
	Gisten/ levures/ yeast		< 50cfu/g	
	Schimmels/moisissures/ mould		< 50 cfu/g	
	Enterobacteriaceae		< 10 cfu/g	
	Flore mesophile		< 5000 cfu/g	
	E. Coli		< 10 cfu/g	
	Staphylococcus		Absence/g	
	Salmonella		Absence / 25g	
	Cacao		66% (minimum)	
	Saccharose		33.1% ±2.5	
	Humidité		1.5% maximum	
	Vetten/matières grasses		40.9% ±2	
Biologisch/ biologique / organic FFL Fair for life				