

Product specifications

date:16/11/2020

Versie: H.001

Art. No. 064104.						
KAOKA						
Bio witte chocolade callets 35% cacao bulk 5 kg						
Palets de chocolat blanc bio 35% cacao vrac 5 kg						
Organic FFL white chocolate chips 35% cocoa bulk 5 kg						
EAN	Karton / carton :3477730200050					
intrastat	18062010					
Herkomst/ Origine/ Origin	Frankrijk					
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	rietsuiker * (1) 42,5%, cacaoboter * (1) 35,5%, VOLLE MELKPOEDER * 21,4%, 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 (Kaoka ondersteunt de fairtrade suikersector tot het volume dat nodig is voor de productie van haar fairtrade-chocolaatjes) sucre de canne*(1) 42,5%, beurre de cacao*(1) 35,5%, POUDRE DE LAIT ENTIER* 21,4%, 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 (Kaoka soutient la filière sucre équitable à la hauteur du volume nécessaire à la fabrication de ses chocolats équitables) cane sugar * (1) 42.5%, cocoa butter * (1) 35.5%, WHOLE MILK POWDER * 21.4%, 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 (Kaoka supports the fair trade sugar sector up to the volume necessary for the manufacture of its fair trade chocolates)					
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy		2516 kJ/604 kcal			
	Vetten/ graisse/ fat		42 g			
	- Verzadigd/ saturées/ saturated		25 g			
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		51 g			
	- Suiker/ sucre/ sugar		51 g			
	Eiwitten/ protéine/ protein		5.6 g			
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre		0 g			
	Zout/ sel/ salt		0.22 g			
Allergenen/ allergènes/ allergens		Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-		Noten/ Noix/ Nuts	?
		Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-		Selderij/ Céleri/ Celery	-
		Ei/ Oeuf/ Egg	-		Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
		Vis/ Poisson/ Fish	-		Sesam/ Sésame/ Sesame	-

Product specifications

date:16/11/2020

Versie: H.001

	 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	18 maanden bij 15 ° C-18 ° C beschermd tegen licht, vochtigheid en geuren. 18 mois à 15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et des odeurs parasites. 18 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		35% (minimum)	
	Saccharose		43% ±3	
	Humidité		1.5% maximum	
	Vetten/matières grasses		41.1% ±2	
	Biologisch/ biologique / organic FFL Fair for life			