



# Carna®

## CHM-K020LIVIE6-Z71

### Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

#### Produktspezifikation

Warenrechtliche Beschreibung :	Milchschokolade-Couverture
Zertifizierung	Swissmilk Green zertifiziert HALAL Zertifiziert
Handelsname :	Milk Livina 48%
Artikel :	CHM-K020LIVIE6-Z71
Zolltarifnummer CH :	1806.9049
Produktionsland :	Schweiz
Auslobung Ursprung :	Swiss Made

Es handelt sich hierbei um eine vorläufige Produktspezifikation, sie ist nicht als finale Produktionsspezifikation zu verwenden.

#### Zusammensetzung

Kakaobutter; Kakaomasse; Zucker; Magermilchpulver; Vollmilchpulver; Rahmpulver (Milch); natürliches Vanille-Aroma

Cocoa Horizons Foundation: Kakao Zutaten. Unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in Ländern, in denen das Programm durchgeführt wird.

Die Kakaozutaten stammen nicht aus der Schweiz

#### Lieferform

	EAN	Nettogewicht
VE	7610315740107	1,500 KG
KAR	7610315739910	7,500 KG
Form		Easymelt
Menge		1,5KG/VE
Menge pro karton/sack/stück		5VE/KAR
Menge pro Palette		72KAR/PAL
Auftragsmenge 7,5 kg (oder ein Vielfaches hiervon)		

#### Verpackungsinformation

Verpackungseinheit	Verpackungsmaterial	Identifizierungskode
VE	Sack	07-O
KAR	Karton	20-PAP

#### Chemische Grenzwerte

			Ref.Methode
FEUCHTIGKEIT	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
GESAMTFETTGEHALT	44,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

#### Physikalische Grenzwerte

	Ref.Methode
Korngröße : max. 3 % der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron	IOCCC38(1990)

#### Mikrobiologische Grenzwerte

		Ref.Methode
GESAMTKEIMZAHL	max 5.000/g	ISO4833
HEFEN	max 50/g	ISO7954
SCHIMMELPILZE	max 50/g	ISO7954

Artikel : CHM-K020LIVIE6-Z71

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

10.12.2025 14:29:12

p. 1 / 2



# Carna®

## CHM-K020LIVIE6-Z71

### Produktbeschreibung entsprechend der Gesetzgebung der Schweiz

#### Mikrobiologische Grenzwerte

#### Ref.Methode

ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
KOLIFORME	max 10/g	ISO4832
E.COLI	n.n.*/g	ISO16649-2
SALMONELLEN	n.n.*/375g	ISO6579-1

\* n.n. = nicht nachweisbar

Barry Callebaut arbeitet basierend auf der neuesten Version des ISO-Standards für Referenzmethoden, definiert auf der International Standard Organization Website <http://www.iso.org>.

Anstelle der Referenz-ISO-Standardmethoden werden auch alternative Verfahren gemäß der Validierung nach ISO 16140-Norm durch eine international anerkannte Körperschaft (z.B. AOAC, Microval, AFNOR) sowie eine ergänzende interne Validierungsstudie über Kakao- und Schokoladenmatrizen verwendet.

#### Lagerfähigkeit

18 Monat (e) nach dem Produktionsdatum unter den empfohlenen Lagerbedingungen

#### Nährwerte pro 100 g (Berechnung gemäß Literaturdaten)

BRENNWERT	595 kcal	ZUCKER (MONO-+DISACCHARIDE)	33,0 g
GESAMTFETT	44,5 g	BALLASTSTOFFE	4,2 g
GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	26,9 g	EIWEIß	11,5 g
VERWERTBARE KOHLENHYDRATE	34,2 g	SALZ	0,27 g

RM = Referenzmengen

#### Warenrechtliche Daten

Gesamtkakaotrockenmasse	49,8 %	+/-1,5
Fettfr.Gesamtkakaotrockenmasse	10,1 %	+/- 1
Gesamtmilchtrockenmasse	29,0 %	+/-1,5
Milchfett	4,9 %	+/-0,5

#### Empfohlene Lagerbedingungen

Lagern Sie das Produkt in einer sauberen, trockenen (relative Feuchtigkeit max. 70 %) und geruchsfreien Umgebung.  
Empfohlene Lagertemperatur: 12 - 20 °C

#### Koscher-Zertifizierung

##### Kosher Dairy

Zertifikat auf Anfrage. Der Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen (nur für feste Produkte).

Ausgedruckt am 10.12.2025

Lukas Pfirter

Artikel : CHM-K020LIVIE6-Z71

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SCHWEIZ

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

10.12.2025 14:29:12

p. 2 / 2