CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

DCP-22BOEXB-E0-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cacao en polvo alcalinizado
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	Botanical Extra Brute
Artículo :	DCP-22BOEXB-E0-89B
Arancel EU :	1805.0000

Esa especificación de producto es preliminar, no debe ser considerada como especificación final del producto
#Belgium# se refiere al país de la marca.

Composición típica

cacao en polvo**;** regulador de la acidez: E 501i

Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522754261	1,000 KG
BOX	5410522754254	6,000 KG

Cantidad	1KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	6UC/BOX
Cantidad por palet	72BOX/PAL

Cantidad de la orden 6 KG (o multiplo de éste)

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
UC	Bolsa	04-PE-LD
BOX	Caja	20-PAP

Características de producto

Apariencia : rojo
Color : rojo oscuro profundo
Olor y Sabor: Caractéristico de cacao en polvo alcalinizado sin sabores extraños.

Límites químicos		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 4,50 %	IOCCC1(1952)
CONT. GRASO#TOTAL#SOBRE MATERIA#SECA	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,7 - 8,1 -	IOCCC15(1972)
CASCARILLA	máx 1,75 %	AOAC 970.23
CENIZAS (MATERIA SECA LIBRE DE GRASA)	máx 14,00 %	IOCCC16(1973)

Límites físicos	Método de Ref.
Finura : 99.8 % +/- 0.2 min < 75µm , 200 tamiz de malla	IOCCC 38(1990)

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

DCP-22BOEXB-E0-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas		Método de Ref.
RECUENTO TOTAL EN PLACA	máx 5.000/g	ISO4833
LEVADURAS	máx 50/g	ISO7954
HONGOS	máx 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIÁCEAE	máx 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	máx 10/g	ISO4832
E.COLI	No detectado/g	ISO16649-2
SALMONELLA	No detectado/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut trabaja con la última versión de la norma ISO de los métodos de referencia que se puede encontrar en el sitio web International Standard Organization http://www.iso.org

Los métodos alternativos también se utilizan en lugar de la norma ISO de referencia después de la validación a través del esquema ISO 16140 por un organismo internacional de referencia reconocido (AOAC, Microval, AFNOR por ejemplo) y el estudio de validación interna complementaria sobre matrices de cacao y chocolate.

Conservación

24 Mes (es) después de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento recomendadas a continuación

Información nutricional por 100 g (cálculos basados en datos bibliográficos)

VALOR ENERGÉTICO	384 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO IR	19,2 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO	1.605 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL	23,0 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,100 µg
GRASA TOTAL IR	32,9 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	22,0 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	13,8 g	VITAMINA D (UI)	44
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	69,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	1,800 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	7,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	15,0 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,7 g	VITAMINA E (UI)	3
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	FOLATO	35,500 µg
COLESTEROL	0,0 mg	FOLATO IR	17,8 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	8,8 g	FÓSFORO	620,1 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	3,4 %	FÓSFORO IR	88,6 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	0,4 g	HIERRO	42,00 mg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	0,4 %	HIERRO IR	300,0 %
POLIOLES	0,0 g	MAGNESIO	521,0 mg
ALMIDÓN	8,4 g	MAGNESIO IR	138,9 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	29,0 g	ZINC	5,50 mg
PROTEÍNAS TOTALES	18,9 g	ZINC IR	55,0 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	37,8 %	YODO	0,00 µg
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	YODO IR	0,0 %
SAL	0,04 g	CALCIO	135,0 mg
SAL IR	0,7 %	CALCIO IR	16,9 %
SODIO	16,2 mg	CLORURO	30,20 mg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	2,60 g	CLORURO IR	3,8 %
ALCALOIDES TOTALES	2,01 g	POTASIO	4.600,0 mg

DCP-22BOEXB-E0-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

POLI HIDROXIFENOLES	2,60 g	POTASIO IR	230,0 %
CAFEINA	0,20 g	MANGANESE	0,00 mg
TEOBROMINA	1,81 g	MANGANESE IR	0,0 %
ALCOHOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA A RETINOL	8,800 µg	FLUORIDE IR	3,4 %
VITAMINA A (UI)	29	SELENIO	4,60 µg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,300 mg	SELENIO IR	8,4 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	27,3 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,300 mg	CHROMIUM IR	150,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	21,4 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	2,400 mg	MOLYBDENUM IR	146,0 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	15,0 %	CENIZAS	9,59 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

IR = ingestas de referencia

Alérgenos: Como ingrediente o contacto cruzado en la línea de producción

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL.	0	AVENA	0
LACTOSA	0	CENTENO	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	CEBADA (EXCL JARABE DE GLUC)	0
SOJA*	0	TRIGO/ESPELTA EXCL. JARA GLUC	0
PESCADO (INCL. CALAMAR)	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
CRUSTÁCEOS (INCL. LANGOSTINOS/GAMBAS,	0	AVELLANAS*	0
DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC >	0	ALMENDRAS*	0
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	NUEZ DE BRASIL*	0
CACAHUETES*	0	ANACARDOS*	0
ACEITE GRASA DE CACAHUETE	0	NUECES MACADAMIA / DE AUSTRALIA*	0
PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE/GRASA)	0	PECANAS*	0
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	PISTACHO*	0
ALTRAMUZ	0	NUECES*	0
MOLUSCOS (INCL. ABULÓN)	0	TOT.REF, ACE/GRA DE NUEZ, EJ MANÍ	0

Leyenda: 1=presente 0=ausente

*: Excluyendo aceite/grasa totalmente refinada

Otras sustancias de interés

RES	0	CASTAÑAS*	0
CERDO	0	PINO/PIÑONES/PIÑON DE PINO*	0
POLLO	0	NUEZ PILI*	0
FRUCTOSA	1	KARITE*	0
MAÍZ	0	NUEZ JAPONESA VAR.CORAZÓN*	0
VAINILLINA	0	CHINQUAPIN*	0
ALCOHOL	0	NUEZ LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NUEZ DE HAYA*	0

DCP-22BOEXB-E0-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Otras sustancias de interés

ALFORFÓN	0	NUEZ DE NOGAL*	0
GLUTEN>20 PPM	0	COCO*	0
JARABE DE GLUC DE CEBADA	0	NUEZ HICKORY*	0
TRIGO (JARA GLUC/DEX/MALTODE)	0	LACTITOL	0
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	0	NATURAL LATEX	0

Leyenda: 1=presente 0=ausente

*: Excluyendo aceite/grasa totalmente refinada

Información de idoneidad dietética

APTO PARA VEGETARIANOS	1	APTO PARA VEGANOS	1

Leyenda: 1= apto 0= no apto

"Apto para veganos" se basa en la lista de ingredientes y no tiene en cuenta el posible contacto cruzado durante la producción.

Información legal (calculado según la UE Directiva 2000/36/CE)

Alcalinos como K2CO3 en materia libre de grasa	máx 7 %

Condiciones de almacenamiento

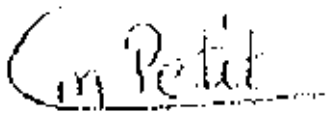
Almacenar el producto en un ambiente limpio, seco (humedad relativa máx. 70%) y sin olores.
Temperatura de almacenamiento recomendada: 12 - 20 ℃

Certificación Kosher

Kosher Pareve

Certificación Kosher disponible bajo petición. El estatus kosher está confirmado en el envase (sólo para productos en sólido).

Impreso el 22.09.2026



Claire-Marie Petit