



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

DCP-22ZEPLA-E0-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

DIST. JOAQUIN MARIN 2, S.L.U.
C/ ESTRELLA POLAR 16
03007 ALICANTE
ESPAÑA

Especificación de producto

Denominación legal :	Cacao en polvo alcalinizado
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	Zestina Plein Arôme
Artículo :	DCP-22ZEPLA-E0-89B
Arancel EU :	1805.0000

‘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	5410522754346	1,000 KG
BOX	5410522754339	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 : marron
Color : marron medio
Olor y Sabor: Característico 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	6,8 - 7,2 -	IOCCC15(1972)
CASCARILLA	máx 1,75 %	AOAC 970.23

Artículo : DCP-22ZEPLA-E0-89B

para el cliente 43938

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

11.06.2026 09:49:32

Tel.: Fax.:

p. 1 / 4

DCP-22ZEPLA-E0-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Límites químicos	Método de Ref.
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)

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	389 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	0,4 g
GRASA TOTAL	23,0 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	29,8 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	13,8 g	PROTEÍNAS TOTALES	19,5 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	9,1 g	SAL	0,04 g

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

Artículo : DCP-22ZEPLA-E0-89B

para el cliente 43938

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

11.06.2026 09:49:32

Tel.: Fax.:

p. 2 / 4

DCP-22ZEPLA-E0-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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

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
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 °C

Certificación Kosher

Kosher Pareve

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

Impreso el 11.06.2026 para el cliente DIST. JOAQUIN MARIN 2, S.L.U.

Artículo : DCP-22ZEPLA-E0-89B

para el cliente 43938

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

11.06.2026 09:49:32

Tel.: Fax.:

p. 3 / 4



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

DCP-22ZEPLA-E0-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Claire-Marie Petit

Artículo : DCP-22ZEPLA-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

para el cliente 43938

11.06.2026 09:49:32

p. 4 / 4