



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

811NV-T70

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate negro
Certificación	Certificación HALAL
Artículo :	811NV-T70
Arancel EU :	1806.2010
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

pasta de cacao; azúcar; manteca de cacao; emulgente : lecitina de **soja**; aroma natural de vainilla
Ingredientes Growing Great Chocolate: Cacao

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Leche

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522456400	2,500 KG
BOX	5410522456417	20,000 KG
Formato	Callets	
Cantidad	2,5KG/UC	
Cantidad por caja / bolsa / Pi	8UC/BOX	
Cantidad por palet	30BOX/PAL	
Cantidad de la orden 20 KG (o multiplo de éste)		

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %	IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	36,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
VISCOSIDAD LINEAL	1.291 - 1.540 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC38(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	ausencia/g	ISO16649-2
SALMONELLA	ausencia/25g	ISO6579

Barry Callebaut funciona 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>

Artículo : 811NV-T70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

811NV-T70/EU/00000000

25.01.2017 13:14:45

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NV-T70

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

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

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

VALOR ENERGÉTICO	550 kcal	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	27,5 %	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO	2.303 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROL	1,625 µg
GRASA TOTAL	36,6 g	VITAMINA D	CALCIFEROL IR	32,5 %
GRASA TOTAL IR	52,3 %	VITAMINA D	(UI)	65
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,9 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL	2,937 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	109,7 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL IR	24,5 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	11,9 g	VITAMINA E	(UI)	4
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,2 g	VITAMINA H	BIOTINA	0,000 mg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA H	BIOTINA IR	0,0 %
COLESTEROL	0,0 mg	VIITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO	11,254 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	45,5 g	VIITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO IR	5,6 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	17,5 %	VITAMINA K - FILOQUINONA		0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	42,8 g	VITAMINA K - FILOQUINONA IR		0,0 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	47,6 %	FÓSFORO		162,6 mg
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO IR		23,2 %
ALMIDÓN	2,2 g	HIERRO		12,67 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	8,1 g	HIERRO IR		90,5 %
PROTEÍNAS TOTALES	5,1 g	MAGNESIO		102,7 mg
PROTEÍNAS TOTALES IR	10,2 %	MAGNESIO IR		27,4 %
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	ZINC		1,43 mg
SAL	0,01 g	ZINC IR		14,3 %
SAL IR	0,2 %	YODO		0,00 µg
SODIO	5,7 mg	YODO IR		0,0 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,69 g	CALCIO		28,5 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,52 g	CALCIO IR		3,6 %
POLI HIDROXIFENOLES	1,30 g	CLORURO		8,59 mg
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO IR		1,1 %
VITAMINA A RETINOL	14,647 µg	POTASIO		577,7 mg
VITAMINA A RETINOL IR	1,8 %	POTASIO IR		28,9 %
VITAMINA A (UI)	49	COPPER		3,29 mg
PROVITAMINA A BETACAROTENO	0,000 µg	COPPER IR		329,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,086 mg	MANGANESE		0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	7,9 %	MANGANESE IR		0,2 %

Artículo : 811NV-T70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

811NV-T70/EU/00000000

25.01.2017 13:14:45

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NV-T70

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,086 mg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	6,2 %	FLUORIDE IR	3,0 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,649 mg	SELENIO	3,98 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	4,1 %	SELENIO IR	7,2 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,346 mg	CHROMIUM	51,89 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	5,8 %	CHROMIUM IR	129,7 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,043 mg	MOLYBDENUM	63,13 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	3,1 %	MOLYBDENUM IR	126,3 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENIZAS	1,47 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %	ISOMALTULOSA	0,00 g

IR = ingestas de referencia

Información adicional sobre alérgenos

PROTEÍNAS DE LECHE	1	COLORANTES AZO **	0
LACTOSA	1	TARTRACINA (E102)	0
HUEVOS Y DERIVADOS	0	CANELA	0
PROTEÍNAS DE SOJA	1	VAINILLINA	1
ACEITE DE SOJA	1	CILANTRO	0
ALTRAMUZ	0	APIO	0
GLUTEN	0	UMBELÍFERAS	0
TRIGO	0	AMARILLO NARANJA S (E110)	0
CENTENO	0	AZORRUBINA (E122)	0
ALFORFÓN	0	AMARANTO (E123)	0
RES	0	ROJO COCHINILLA A(CARMÍN) E124	0
CERDO	0	ROJO ALLURA AC (E129)	0
POLLO	0	AZUL PATENTE(AZUL SULFÁN) E131	0
PESCADO	0	INDIGOTINA (E132)	0
CRUSTÁCEO Y MARISCO	0	LICOPENO (E160B - D)	0
MOLUSCOS	0	TRAGACANTO (E413)	0
MAÍZ	0	GOMA ARÁBIGA	0
COCOA	1	ÁCIDO SÓRBICO (E200->E203)	0
LEVADURAS	0	PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA	0
LEGUMINOSAS	0	ALCOHOL	0
AVELLANAS, ALMENDRAS	0	ASPARTAME	0
ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	0	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	0
OTRAS NUECES *	0	MIEL DE ABEJA	0
CACAHUATES	0	SAL AÑADIDA	0
ACEITE DE CACAHUATE	0	AJO	0
PRODUCTOS DE AJONJOLÍ	0	CAFÉÍNA	1
ACEITE DE AJONJOLÍ	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOSTAZA	0	SACAROSA	1

Artículo : 811NV-T70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

811NV-T70/EU/00000000

25.01.2017 13:14:45

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NV-T70

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Información adicional sobre alérgenos

GLUTAMATO (E620 -> E625)	0	FRUCTOSA	1
SULFITOS (E220 -> E227)	0	APTO PARA VEGETARIANOS	1
ÁCIDO BENZÓICO (E210->E213)	0	APTO PARA VEGANOS	1
PARABENO (E214->E219)	0		

Leyenda: 1=presente/apto 0=ausente/no apto

Colorantes Azo** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 y E155

Otros frutos secos* : nuez, pacana, anacardo, pistacho, castaña de Pará, nuez macadamia, castaña

"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)

Materia seca cacao	56,0 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	19,4 %	+/- 1

Condiciones de almacenamiento

Almacenar el producto en un ambiente limpio, seco (humedad relativa máx. 70%) y sin olores.

Temperatura de almacenamiento: 12 - 20 °C

Certificación Kosher

Kosher Lácteo

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

Impreso el 25.01.2017

Yoko Vervliet

Artículo : 811NV-T70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

811NV-T70/EU/00000000

25.01.2017 13:14:45

p. 4 / 4