



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

W2NV-553

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Chocolate blanco (EU)	
Certificación	Certificación HALAL	
Artículo :	W2NV-553	
Arancel EU :	1704.9030	
NAE/CUP :		
2,50 KG	UC	5410522234039
20,00 KG	BOX	5410522234046

El producto será eliminado de nuestra gama de productos

Composición típica

azúcar ; manteca de cacao ; **leche** entera en polvo ; emulgente : lecitina de **soja** ; aroma natural de vainilla

Ingredientes Growing Great Chocolate: Cacao

Presentación

Callets 2,5KG/UC 8UC/BOX 30BOX/PAL
Cantidad de la orden 20 KG (o múltiplo de éste)

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	35,8 %	+/- 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>

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.

Dimensiones estándar

No aplica

Artículo : W2NV-553

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

W2NV-553/EU/00000000

18.03.2016 17:49:30

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2NV-553

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Conservación

12 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	569 kcal	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO	0,45 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	28,4 %	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,6 %
VALOR ENERGÉTICO	2.379 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROL	1,3 µg
GRASA TOTAL	35,8 g	VITAMINA D	CALCIFEROL IR	26,4 %
GRASA TOTAL IR	51,0 %	VITAMINA D	(UI)	53
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,6 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL	2,4 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	108,0 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL IR	19,8 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	11,4 g	VITAMINA E	(UI)	4
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,1 g	VITAMINA H	BIOTINA	0,0000 mg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,4 g	VITAMINA H	BIOTINA IR	0,0 %
COLESTEROL	22,8 mg	VITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO	9,22 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	55,3 g	VITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO IR	4,6 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	21,0 %	VITAMINA K - FILOQUINONA		0,0000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	54,9 g	VITAMINA K - FILOQUINONA IR		0,0 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	61,0 %	FÓSFORO		177,9 mg
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO IR		25,4 %
ALMIDÓN	0,0 g	HIERRO		0,25 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	0,0 g	HIERRO IR		1,8 %
PROTEÍNAS TOTALES	6,0 g	MAGNESIO		19,5 mg
PROTEÍNAS TOTALES IR	12,0 %	MAGNESIO IR		5,2 %
PROTEÍNA LÁCTEA	6,0 g	ZINC		0,78 mg
SAL	0,21 g	ZINC IR		7,8 %
SAL IR	3,6 %	YODO		6,10 µg
SODIO	0,09 g	YODO IR		4,1 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,38 g	CALCIO		209,5 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,0 g	CALCIO IR		26,2 %
POLI HIDROXIFENOLES	0,0 g	CLORURO		186,5 mg
ALCOHOL	0,0 g	CLORURO IR		23,3 %
VITAMINA A	RETINOL	POTASIO		305,8 mg
VITAMINA A	RETINOL IR	POTASIO IR		15,3 %
VITAMINA A	(UI)	COPPER		0,040 mg
PROVITAMINA A	BETACAROTENO	COPPER IR		3,9 %
VITAMINA B1	TIAMINA	MANGANESE		0,020 mg
VITAMINA B1	TIAMINA IR	MANGANESE IR		1,1 %
VITAMINA B2	RIBOFLAVINA	FLUORIDE		0,030 mg
VITAMINA B2	RIBOFLAVINA IR	FLUORIDE IR		0,8 %
VIT. B3/PP	NIACINA/NICOTINA	SELENIO		3,3 µg
VIT. B3/PP	NIACINA/NICOTINA IR	SELENIO IR		6,0 %

Artículo : W2NV-553

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

W2NV-553/EU/00000000

18.03.2016 17:49:30

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2NV-553

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,80 mg	CHROMIUM	8,5 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	13,3 %	CHROMIUM IR	21,2 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,070 mg	MOLYBDENUM	11,8 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	5,0 %	MOLYBDENUM IR	23,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,49 µg	CENIZAS	1,7 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	19,8 %	ISOMALTULOSA	0 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
GLUTAMATO (E620 -> E625)	0	FRUCTOSA	1
SULFITOS (E220 -> E227)	0	APTO PARA VEGETARIANOS	1
ÁCIDO BENZÓICO (E210->E213)	0	APTO PARA VEGANOS	0
PARABENO (E214->E219)	0		

Artículo : W2NV-553

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

W2NV-553/EU/00000000

18.03.2016 17:49:30

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

W2NV-553

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Información adicional sobre alérgenos

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	29,5 %	+/-1,5
Materia seca láctea	23,0 %	+/- 1
Materia grasa láctea	6,3 %	+/-0,5

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 18.03.2016

Yoko Vervliet

Artículo : W2NV-553

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

W2NV-553/EU/00000000

18.03.2016 17:49:30

p. 4 / 4