823NV-554

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal : Cobertura de chocolate con leche
Certificación Certificación HALAL
Artículo : 823NV-554
Arancel EU : 1806.2010

This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification

Composición típica

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

Ingredientes Growing Great Chocolate: Cacao

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522231052	10,000 KG
BOX	5410522231045	20,000 KG

Formato	Callets
Cantidad	10KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	2UC/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	36,2 %	+/- 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.

CALLEBAUT

BELGIUM 1911

823NV-554

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Conservación

18 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	563 kcal	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,425 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	28,2 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,5 %
VALOR ENERGÉTICO	2.357 kJ	VITAMINA D CALCIFEROL	1,346 µg
GRASA TOTAL	36,2 g	VITAMINA D CALCIFEROL IR	26,9 %
GRASA TOTAL IR	51,8 %	VITAMINA D (UI)	54
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,8 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	2,428 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	109,1 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	20,2 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	11,5 g	VITAMINA E (UI)	4
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,1 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,4 g	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
COLESTEROL	21,7 mg	VIITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	10,559 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	50,9 g	VIITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	5,3 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	19,6 %	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	49,9 g	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	55,5 %	FÓSFORO	210,4 mg
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO IR	30,1 %
ALMIDÓN	0,6 g	HIERRO	3,43 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	2,0 g	HIERRO IR	24,5 %
PROTEÍNAS TOTALES	7,0 g	MAGNESIO	44,6 mg
PROTEÍNAS TOTALES IR	14,0 %	MAGNESIO IR	11,9 %
PROTEÍNA LÁCTEA	5,7 g	ZINC	1,10 mg
SAL	0,21 g	ZINC IR	11,0 %
SAL IR	3,4 %	YODO	5,79 µg
SODIO	82,1 mg	YODO IR	3,9 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,54 g	CALCIO	206,3 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,13 g	CALCIO IR	25,8 %
POLI HIDROXIFENOLES	0,33 g	CLORURO	179,15 mg
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO IR	22,4 %
VITAMINA A RETINOL	13,405 µg	POTASIO	411,7 mg
VITAMINA A RETINOL IR	1,7 %	POTASIO IR	20,6 %
VITAMINA A (UI)	45	COPPER	0,88 mg
PROVITAMINA A BETACAROTENO	4,588 µg	COPPER IR	87,7 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,089 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	8,1 %	MANGANESE IR	1,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,492 mg	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	35,1 %	FLUORIDE IR	1,5 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,165 mg	SELENIO	4,14 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	1,0 %	SELENIO IR	7,5 %

VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,848 mg	CHROMIUM	21,27 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	14,1 %	CHROMIUM IR	53,2 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,078 mg	MOLYBDENUM	27,27 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	5,6 %	MOLYBDENUM IR	54,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,470 µg	CENIZAS	1,86 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	18,8 %	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	CAFEÍNA	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		

823NV-554

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	35,1 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	4,9 %	+/-0,5
Materia seca láctea	21,8 %	+/- 1
Materia grasa láctea	6,0 %	+/-0,5

Condiciones de almacenamiento

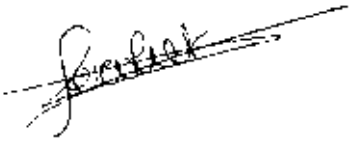
Almacenar el producto en un ambiente limpio, seco (humedad relativa máx. 70%) y sin olores.
Temperatura de almacenamiento: 12 - 20 °C

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 25.01.2017



Yoko Vervliet