



CHOCOVIC

DCP-20R03-CVE7-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

J. MIR, S.L.
C/ ALACANT 21
03100 XIXONA (ALACANT)
ESPAÑA

Especificación de producto

Denominación legal : Cacao en polvo alcalinizado
Nombre comercial : SELECCION 22
Artículo : DCP-20R03-CVE7-89B
Arancel EU : 1805.0000

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	8436036671365	1,000 KG
BOX	18436036671362	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 múltiplo 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
Olor y Sabor: Característico de cacao en polvo alcalinizado sin sabores extraños.

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 5 %	IOCCC1(1952)
CONT. GRASO TOTAL SOBRE MATERIA SECA	20,0 - 22,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,7 - 8,2 -	IOCCC15(1972)
CASCARILLA	máx 1,75 %	AOAC 970.23
CENIZAS (MATERIA SECA LIBRE DE GRASA)	máx 14,00 %	IOCCC16(1973)

Artículo : DCP-20R03-CVE7-89B

para el cliente 44189

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

12.06.2026 09:23:44

Tel.: Fax.:

p. 1 / 4



CHOCOVIC

DCP-20R03-CVE7-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Límites físicos

Finura: 99.5 % min < 75 µm, 200 tamiz de malla

Método de Ref.

IOCCC 38(1990)

Características analíticas - microbiológicas

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	370 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO IR	18,5 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO	1.548 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL	21,0 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,000 µg
GRASA TOTAL IR	30,0 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	20,0 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	12,6 g	VITAMINA D (UI)	40
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	63,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	1,600 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	6,8 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	13,3 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,6 g	VITAMINA E (UI)	2
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	FOLATO	36,400 µg
COLESTEROL	0,0 mg	FOLATO IR	18,2 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	8,9 g	FÓSFORO	636,1 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	3,4 %	FÓSFORO IR	90,9 %
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	8,5 g	MAGNESIO IR	138,9 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	29,9 g	ZINC	5,60 mg
PROTEÍNAS TOTALES	19,4 g	ZINC IR	56,0 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	38,8 %	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 %

Artículo : DCP-20R03-CVE7-89B

para el cliente 44189

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

12.06.2026 09:23:44

Tel.: Fax.:

p. 2 / 4



CHOCOVIC

DCP-20R03-CVE7-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

SODIO	16,6 mg	CLORURO	31,00 mg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	2,70 g	CLORURO IR	3,9 %
ALCALOIDES TOTALES	2,07 g	POTASIO	4.600,0 mg
POLI HIDROXIFENOLES	2,70 g	POTASIO IR	230,0 %
CAFEINA	0,21 g	MANGANESE	0,00 mg
TEOBROMINA	1,86 g	MANGANESE IR	0,0 %
ALCOHOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA A RETINOL	8,000 µg	FLUORIDE IR	3,4 %
VITAMINA A (UI)	27	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	2,500 mg	MOLYBDENUM IR	146,0 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	15,6 %	CENIZAS	9,83 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

Artículo : DCP-20R03-CVE7-89B

para el cliente 44189

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

12.06.2026 09:23:44

Tel.: Fax.:

p. 3 / 4



CHOCOVIC

DCP-20R03-CVE7-89B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Otras sustancias de interés

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 K ₂ CO ₃ 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 12.06.2026 para el cliente J. MIR, S.L.

Claire-Marie Petit

Artículo : DCP-20R03-CVE7-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

para el cliente 44189

12.06.2026 09:23:44

p. 4 / 4