CHOCOVIC

CHD-Q84TOBA-377

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 : Cobertura de chocolate negro
Nombre comercial : TOBADO
Artículo : CHD-Q84TOBA-377 **Referencia :** COBERT.NEGRA TOBAGO
Arancel EU : 1806.2010

Composición típica

pasta de cacao**;** azúcar**;** manteca de cacao**;** emulgente: lecitinas (**soja**)**;** aroma natural de vainilla

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Leche

Este producto se fabrica en líneas compartidas que procesan productos que contienen ingredientes alergénicos y por lo tanto, pueden contener estos alérgenos Los niveles de alérgenos por contacto cruzado pueden variar. Recomendamos encarecidamente a nuestros clientes que transmitan esta información sobre alérgenos y la incluyan en sus propias etiquetas de productos, en particular los productos a los consumidores. También aconsejamos a nuestros clientes que consideren los riesgos de cualquier iniciativa de cumplimiento local. Para obtener más información, comuníquese con su representante de BC.

Presentación

	EAN	Peso neto
BG	8436036670511	25,000 KG

Formato	Easymelt
Cantidad por caja / bolsa / Pi	25KG/BG
Cantidad por palet	30BG/PAL

Cantidad de la orden 25 KG (o multiplo de éste)

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
BG	Bolsa	81-C/PAP

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	39,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
VISCOSIDAD PLÁST. CASSON	775 - 1.275 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LÍMITE DE FLUJO CASSON	máx 9,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Finura: 4-8 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC116(1990)

CHOCOVIC

CHD-Q84TOBA-377

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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	555 kcal	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	27,8 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO	2.323 kJ	VITAMINA D CALCIFEROL	1,773 µg
GRASA TOTAL	39,8 g	VITAMINA D CALCIFEROL IR	35,5 %
GRASA TOTAL IR	56,8 %	VITAMINA D (UI)	71
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	23,9 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	3,174 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	119,3 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	26,4 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	12,9 g	VITAMINA E (UI)	5
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,2 g	FOLATO	15,594 µg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	FOLATO IR	7,8 %
COLESTEROL	0,0 mg	FÓSFORO	223,9 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	36,0 g	FÓSFORO IR	32,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	13,9 %	HIERRO	15,72 mg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	32,6 g	HIERRO IR	112,3 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	36,2 %	MAGNESIO	141,3 mg
POLIOLES	0,0 g	MAGNESIO IR	37,7 %
ALMIDÓN	3,1 g	ZINC	1,97 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	11,1 g	ZINC IR	19,7 %
PROTEÍNAS TOTALES	7,0 g	YODO	0,00 µg
PROTEÍNAS TOTALES IR	14,1 %	YODO IR	0,0 %
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	CALCIO	39,1 mg
SAL	0,01 g	CALCIO IR	4,9 %
SAL IR	0,2 %	CLORURO	11,39 mg
SODIO	5,9 mg	CLORURO IR	1,4 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,93 g	POTASIO	659,1 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,72 g	POTASIO IR	33,0 %

POLI HIDROXIFENOLES	1,78 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOHOL	0,00 g	MANGANESE IR	0,2 %
VITAMINA A RETINOL	15,962 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA A (UI)	53	FLUORIDE IR	2,9 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,121 mg	SELENIO	3,91 µg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	11,0 %	SELENIO IR	7,1 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,121 mg	CHROMIUM	51,05 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	8,6 %	CHROMIUM IR	127,6 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,895 mg	MOLYBDENUM	62,12 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	5,6 %	MOLYBDENUM IR	124,2 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENIZAS	1,62 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %		

IR = ingestas de referencia

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

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL.	1	AVENA	0
LACTOSA	1	CENTENO	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	CEBADA (EXCL JARABE DE GLUC)	0
SOJA*	1	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
VAINILLINA	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOHOL	0	NUEZ LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NUEZ DE HAYA*	0
ALFORFÓN	0	NUEZ DE NOGAL*	0

CHOCOVIC

CHD-Q84TOBA-377

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Otras sustancias de interés

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	1	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)

Materia seca cacao	66,5 %	+/- 2
Materia seca cacao desgrasado	26,7 %	+/-1,5

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 Lácteo

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.



Aleix Alvero