



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

70-30-38NV-132

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate negro
Certificación	Certificación HALAL
Artículo :	70-30-38NV-132
Arancel EU :	1806.2010
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

pasta de cacao; azúcar; cacao desgrasado en polvo; emulgente: lecitinas (**soja**); aroma natural de vainilla

Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

Este producto se fabrica en una instalación que procesa ingredientes lácteos. Aunque esta receta no es láctea por naturaleza y se produce en una línea dedicada de fabricación libre de lácteos, no ha sido certificada por Barry Callebaut para respaldar una declaración de alérgenos "sin lácteos".

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522233278	5.000 KG
BOX	5410522233285	25.000 KG
Formato	Bloques	
Cantidad	5KG/UC	
Cantidad por caja / bolsa / Pi	5UC/BOX	
Cantidad por palet	40BOX/PAL	
Cantidad de la orden 25 KG (o multiplo de éste)		

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
UC	Bolsa	07-O
BOX	Caja	20-PAP

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %	IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	38.9 % +/- 1.5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
VISCOSIDAD LINEAL	2,500 - 4,000 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

Artículo : 70-30-38NV-132

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

2024/04/18 10:48:32

p. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

70-30-38NV-132

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

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 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.

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	540 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	26.3 g
GRASA TOTAL	38.9 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	14.0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	23.3 g	PROTEÍNAS TOTALES	8.8 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	30.8 g	SAL	0.02 g

IR = ingestas de referencia

Información legal (calculado según la UE Directiva 2000/36/CE)

Materia seca cacao	72.5 %	+/- 2
Materia seca cacao desgrasado	33.6 %	+/-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 Pareve

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

Impreso el 2024/04/18

Evie De Vis

Artículo : 70-30-38NV-132

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

2024/04/18 10:48:32

p. 2 / 2