



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

811NV-132

## Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

### Especificación de producto

|                                                                                            |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Denominación legal :                                                                       | Cobertura de chocolate negro |
| Certificación                                                                              | Certificación HALAL          |
| Artículo :                                                                                 | 811NV-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; manteca de cacao; 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                                              | 5410522037234 | 5.000 KG  |
| BOX                                             | 5410522114058 | 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 | 36.6 % +/- 1.5 | IOCCC14(1972)  |

### Límites físicos

|                                                              |                     | Método de Ref. |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
| VISCOSIDAD LINEAL                                            | 1,200 - 1,600 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 : 811NV-132

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811NV-132/EU/00000000

2024/04/18 10:48:32

p. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

811NV-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          | 551 kcal | AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) | 43.1 g |
| GRASA TOTAL               | 36.6 g   | FIBRAS ALIMENTARIAS           | 8.1 g  |
| ÁCIDOS GRASOS SATURADOS   | 21.9 g   | PROTEÍNAS TOTALES             | 5.1 g  |
| CARBOHIDRATOS DISPONIBLES | 45.8 g   | SAL                           | 0.01 g |

IR = ingestas de referencia

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

|                               |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|
| Materia seca cacao            | 56.0 % | +/-1,5 |
| Materia seca cacao desgrasado | 19.4 % | +/- 1  |

### 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 : 811NV-132

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811NV-132/EU/00000000

2024/04/18 10:48:32

p. 2 / 2