



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

## CHK-R30GOLD-E0-D94

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

### Especificación de producto

|                                                                                            |                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Denominación legal :                                                                       | Chocolate blanco con caramelo |
| Certificación                                                                              | Certificación HALAL           |
| Artículo :                                                                                 | CHK-R30GOLD-E0-D94            |
| Arancel EU :                                                                               | 1704.9030                     |
| This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification |                               |

### Composición típica

mantequilla de cacao; azúcar; **leche** entera en polvo; lactosa (**leche**); lactosuero en polvo (**leche**); **leche** desnatada en polvo; azúcar caramelizado 2.0%; emulgente: lecitinas (**soja**); aroma natural de vainilla; sal

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

### Presentación

|                                                  | EAN           | Peso neto  |
|--------------------------------------------------|---------------|------------|
| UC                                               | 5410522645828 | 0.400 KG   |
| BOX                                              | 5410522645835 | 2.800 KG   |
|                                                  |               |            |
| Formato                                          |               | Callets    |
| Cantidad                                         |               | 0,4KG/UC   |
| Cantidad por caja / bolsa / Pi                   |               | 7UC/BOX    |
| Cantidad por palet                               |               | 112BOX/PAL |
| Cantidad de la orden 2.8 KG (o multiplo de éste) |               |            |

### Información de embalaje

| Unidad de empaque | Material de embalaje | Código de identificación |
|-------------------|----------------------|--------------------------|
| UC                | Bolsa                | 05-PP                    |
| BOX               | Caja                 | 20-PAP                   |

### Límites químicos

|                          |                | Método de Ref. |
|--------------------------|----------------|----------------|
| HUMEDAD                  | máx 1 %        | IOCCC1(1952)   |
| CONTENIDO TOTAL DE GRASA | 37.1 % +/- 1.5 | IOCCC14(1972)  |

### Límites físicos

|                                                              | Método de Ref. |
|--------------------------------------------------------------|----------------|
| Finura: máx. 8% de la materia seca desgrasada es > 30 micras | IOCCC38(1990)  |

### Características analíticas - microbiológicas

|                         | Método de Ref. |
|-------------------------|----------------|
| RECuento TOTAL EN PLACA | ISO4833        |
| LEVADURAS               | ISO7954        |
| HONGOS                  | ISO7954        |
| ENTEROBACTERIÁCEAE      | ISO21528-2     |
| COLIFORMES              | ISO4832        |

Artículo : CHK-R30GOLD-E0-D94

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

2024/04/18 10:51:58

p. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

## CHK-R30GOLD-E0-D94

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

### Características analíticas - microbiológicas

### Método de Ref.

|            |                   |            |
|------------|-------------------|------------|
| 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

12 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          | 571 kcal | AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) | 50.3 g |
| GRASA TOTAL               | 37.1 g   | FIBRAS ALIMENTARIAS           | 0.0 g  |
| ÁCIDOS GRASOS SATURADOS   | 22.5 g   | PROTEÍNAS TOTALES             | 8.0 g  |
| CARBOHIDRATOS DISPONIBLES | 50.8 g   | SAL                           | 0.51 g |

IR = ingestas de referencia

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

|                      |        |        |
|----------------------|--------|--------|
| Materia seca cacao   | 31.9 % | +/-1,5 |
| Materia seca láctea  | 29.8 % | +/-1,5 |
| Materia grasa láctea | 7.1 %  | +/-0,5 |

### 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 2024/04/18

Evie De Vis

Artículo : CHK-R30GOLD-E0-D94

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

2024/04/18 10:51:58

p. 2 / 2