



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHR-R36RB12-US-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate con leche
Certificación	Certificación HALAL
Artículo :	CHR-R36RB12-US-U75
Arancel EU :	1806.2010
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

azúcar; manteca de cacao; **leche** desnatada en polvo; **leche** entera en polvo; pasta de cacao; emulgente: lecitinas (**soja**); acidulante: ácido cítrico; aroma natural de vainilla

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

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522593914	2.500 KG
BOX	5410522593501	10.000 KG
Formato	Callets	
Cantidad	2,5KG/UC	
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX	
Cantidad por palet	42BOX/PAL	
Cantidad de la orden 420 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	35.9 %	+/- 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	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

Artículo : CHR-R36RB12-US-U75

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 / 3



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHR-R36RB12-US-U75

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

18 Mes (es) después de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento recomendadas a continuación

Para mantener el color y la calidad total del producto durante su vida útil es obligatorio un envasado hermético y proteger de la luz.

La humedad puede tener un impacto en el color del producto. Por lo tanto, recomendamos realizar una evaluación de la vida útil del producto final que contenga producto en combinación o mezclado con ingredientes que contengan agua (crema, galletas, rellenos de fruta, pasteles, crema de manteca, fondant, productos lácteos,...).

Recomendación envase:

Índice de Transmisión de Oxígeno (OTR) (ISO 15105-2) < 65 cm³/m²/24h @ 23°C / 0-50% H.R.

Tasa de Transmisión de vapor de agua (VTR) (ASTM F1249) < 7 g/m²/24h @ 38°C / HR 90%

Información nutricional por 100 g (cálculos basados en datos bibliográficos)

VALOR ENERGÉTICO	562 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	48.0 g
GRASA TOTAL	35.9 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	0.9 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21.5 g	PROTEÍNAS TOTALES	9.3 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	49.0 g	SAL	0.26 g

IR = ingestas de referencia

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

Materia seca cacao	35.1 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	min 2.5 %	
Materia seca láctea	27.9 %	+/-1,5
Materia grasa láctea	min 3.5 %	

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

Artículo : CHR-R36RB12-US-U75

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 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHR-R36RB12-US-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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 : CHR-R36RB12-US-U75

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. 3 / 3