



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal : Chocolate con avellanas gianduia

Artículo : GIA-D2-144

Arancel EU : 1806.2095

This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification

Composición típica

azúcar; **avellanas**; pasta de cacao; manteca de cacao; emulgente: lecitinas (**soja**)

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

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Almendras, Leche

Este producto está hecho en líneas compartidas con otros ingredientes enumerados anteriormente. 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
UC	5410522023930	5.000 KG
BOX	5410522023909	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 múltiplo de éste)		

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
UC	Bolsa	07-O
	Bandeja	05-PP
BOX	Caja	20-PAP

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	35.5 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: 4-8 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC116(1990)

Artículo : GIA-D2-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

GIA-D2-144/EU/00000000

2024/04/18 10:51:58

p. 1 / 3



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

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 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

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

VALOR ENERGÉTICO	557 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	48.3 g
GRASA TOTAL	35.5 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	5.3 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	11.6 g	PROTEÍNAS TOTALES	5.4 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	51.1 g	SAL	0.01 g

IR = ingestas de referencia

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

Materia seca cacao en la parte del chocolate	min 32.0 %
El mínimo de materia seca de cacao a declarar en el etiquetado	21.7 %
Sólidos choc sin grasas typ en la parte del chocolate	9.8 % +/-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

Artículo : GIA-D2-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

GIA-D2-144/EU/00000000

2024/04/18 10:51:58

p. 2 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

GIA-D2-144

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Abdulrahman Albeshri

Artículo : GIA-D2-144

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

GIA-D2-144/EU/00000000

2024/04/18 10:51:58

p. 3 / 3