



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

N05-OH40-T05

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal : Pasta oscura con avellanas
Certificación RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Certificación HALAL
Artículo : N05-OH40-T05
Arancel EU : 1806.2080

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

Composición típica

azúcar; grasa vegetal (palma, girasol, karité, colza) en proporciones variables; **avellanas** 12.0%; cacao desgrasado en polvo; **leche** desnatada en polvo; lactosuero en polvo (**leche**); emulgente: lecitinas (**soja**); aroma

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

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
EA	5410522391459	6.000 KG
Cantidad por caja / bolsa / Pi		6KG/EA
Cantidad por palet		72EA/PAL
Cantidad de la orden 6 KG (o múltiplo de éste)		

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
EA	Cubeta	05-PP
	Tapa	05-PP

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	41.6 %	+/- 2.1	IOCCC14(1972)

Límites físicos

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

Artículo : N05-OH40-T05
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

N05-OH40-T05

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

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	599 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	49.7 g
GRASA TOTAL	41.9 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	2.0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	8.7 g	PROTEÍNAS TOTALES	3.2 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	50.9 g	SAL	0.07 g

IR = ingestas de referencia

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 : Ninguno

Impreso el 2024/04/18

Abdulrahman Albeshri

Artículo : N05-OH40-T05

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