

# Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

# Especificación de producto

Praliné de avellanas Denominación legal: Certificación HALAL Certificación

PRA-663 Artículo: 2008.1919 Arancel EU:

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

# Composición típica

avellanas 50.0%; azúcar; emulgente: lecitinas (soja)

# 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 5410522012101 5.000 KG BOX 5410522039740 20.000 KG

Cantidad 5KG/UC Cantidad por caja / bolsa / Pi 4UC/BOX Cantidad por palet 20BOX/PAL Cantidad de la orden 20 KG (o multiplo de éste)

# Información de embalaje

Unidad de empaque Código de identificación Material de embalaje

UC Cubeta 05-PP 05-PP Tapa **BOX** Caja 20-PAP

# Límites químicos Método de Ref.

IOCCC1(1952) HUMEDAD máx 1 % CONTENIDO TOTAL DE GRASA 32.9 % +/- 1.5 IOCCC14(1972)

# Límites físicos Método de Ref.

VISCOSIDAD LINEAL 4,000 - 16,000 mPa.s IOCCC46(2000) IOCCC116(1990) Finura: 12-30 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras

Artículo: PRA-663

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

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

2024/04/18 10:51:58

PRA-663/EU/00000000

p.1/3



# CALLEBAUT PRA-663 Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

(	Características analíticas - microbiológi	cas	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	549 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	51.9 g
GRASA TOTAL	32.9 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	4.1 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3.5 g	PROTEÍNAS TOTALES	6.0 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	55.2 g	SAL	0.00 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

Mezclar antes de usar para obtener un producto homogéneo

# 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: PRA-663

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

PRA-663/EU/00000000

2024/04/18 10:51:58

p.2/3



CALLEBAUT

PRA-663

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Abdulrahman Albeshri

Artículo: PRA-663

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

PRA-663/EU/00000000 2024/04/18 10:51:58

p. 3/3