



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

W2-US-U76

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

## Especificación de producto

|                                                                                            |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Denominación legal :                                                                       | Chocolate blanco    |
| Certificación                                                                              | Certificación HALAL |
| Artículo :                                                                                 | W2-US-U76           |
| Arancel EU :                                                                               | 1704.9030           |
| This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification |                     |

## Composición típica

azúcar; manteca de cacao; **leche** entera en polvo; emulgente: lecitinas (**soja**); 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                                               | 5410522516876 | 2.500 KG  |
| BOX                                              | 5410522516869 | 20.000 KG |
|                                                  |               |           |
| Formato                                          | Callets       |           |
| Cantidad                                         | 2,5KG/UC      |           |
| Cantidad por caja / bolsa / Pi                   | 8UC/BOX       |           |
| Cantidad por palet                               | 30BOX/PAL     |           |
| Cantidad de la orden 600 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 | 35.8 % +/- 1.5 | IOCCC14(1972)  |

## Límites físicos

|                                                              |                     | Método de Ref. |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
| VISCOSIDAD LINEAL                                            | 1,200 - 1,600 mPa.s | IOCCC46(2000)  |
| Finura: máx. 3% 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 : W2-US-U76

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

W2-US-U76/EU/00000000

2024/04/18 10:48:32

p. 1 / 3



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

W2-US-U76

## 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

Products with a "best before" date as of 2020/03/25 have a shelf life of 18 months, also if the label on the product does not yet show this longer shelf life.

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

|                           |          |                               |        |
|---------------------------|----------|-------------------------------|--------|
| VALOR ENERGÉTICO          | 569 kcal | AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) | 54.9 g |
| GRASA TOTAL               | 35.8 g   | FIBRAS ALIMENTARIAS           | 0.0 g  |
| ÁCIDOS GRASOS SATURADOS   | 21.6 g   | PROTEÍNAS TOTALES             | 6.0 g  |
| CARBOHIDRATOS DISPONIBLES | 55.3 g   | SAL                           | 0.21 g |

IR = ingestas de referencia

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

|                      |        |        |
|----------------------|--------|--------|
| Materia seca cacao   | 29.5 % | +/-1,5 |
| Materia seca láctea  | 23.0 % | +/- 1  |
| Materia grasa láctea | 6.3 %  | +/-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 : W2-US-U76

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

W2-US-U76/EU/00000000

2024/04/18 10:48:32

p. 2 / 3



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**W2-US-U76**

**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE**

Evie De Vis

Artículo : W2-US-U76

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

**W2-US-U76/EU/00000000**

2024/04/18 10:48:32

**p. 3 / 3**