



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

W2NV-132

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Chocolate blanco
Certificación	Certificación HALAL
Artículo :	W2NV-132
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	5410522233414	5.000 KG
BOX	5410522233421	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
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 : W2NV-132

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

W2NV-132/EU/00000000

2024/04/18 10:48:32

p. 1 / 2



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

W2NV-132

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

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

Evie De Vis

Artículo : W2NV-132

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

W2NV-132/EU/00000000

2024/04/18 10:48:32

p. 2 / 2