



BIG-PF-3EFBO-401

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Galleta finamente desmenuzada con mantequilla
Certificación	Certificación HALAL
Artículo :	BIG-PF-3EFBO-401
Arancel EU :	1905.9070

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

Composición típica

harina de **trigo**; azúcar; mantequilla concentrado (**leche**) 7.5%; lactosa (**leche**); proteínas de **leche**; sal; extracto de malta (**cebada**); gasificante: E500ii

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Soja

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	3073419328727	2.500 KG
BOX	13073419328724	10.000 KG
Cantidad		2,5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		4UC/BOX
Cantidad por palet		24BOX/PAL
Cantidad de la orden 10 KG (o multiplo de éste)		

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
UC	Bolsa	04-PE-LD
	Caja	20-PAP
BOX	Caja	20-PAP

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 2.50 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	10.0 %	+/- 2.5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
No aplica	



BIG-PF-3EFBO-401

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

14 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	438 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	46.0 g
GRASA TOTAL	10.0 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	1.0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	6.8 g	PROTEÍNAS TOTALES	5.2 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	81.3 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

Certificación Kosher

Kosher : Ninguno

Impreso el 2024/04/18

Valentine Detalle