



CHD-N66MEX-US-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate negro
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	MEXICO
Artículo :	CHD-N66MEX-US-U75
Arancel EU :	1806.2010
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

pasta de cacao México; azúcar; manteca de cacao; emulgente: lecitinas (**soja**); vainas de vainilla molidas
Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

Productos con fecha de caducidad hasta 2026/03/07 no son halal.

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : 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	3073416100968	2.500 KG
BOX	13073416100965	10.000 KG
Formato	Pistoles	
Cantidad	2,5KG/UC	
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX	
Cantidad por palet	42BOX/PAL	
Cantidad mínima de pedido 420 KG . Aumentar con un múltiplo de 420 KG .		

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	38.6 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)



CHD-N66MEX-US-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Límites físicos

Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras

Método de Ref.

IOCCC38(1990)

Características analíticas - microbiológicas

RECuento TOTAL EN PLACA	máx 5,000/g
LEVADURAS	máx 50/g
HONGOS	máx 50/g
ENTEROBACTERIÁCEAE	máx 10/g
COLIFORMES	máx 10/g
E.COLI	No detectado/g
SALMONELLA	No detectado/375g

Método de Ref.

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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

24 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	545 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	30.9 g
GRASA TOTAL	38.6 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	12.3 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	23.2 g	PROTEÍNAS TOTALES	7.8 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	34.7 g	SAL	0.02 g

IR = ingestas de referencia

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

Materia seca cacao	68.1 %	+/- 2
Materia seca cacao desgrasado	29.4 %	+/-1,5

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



CHD-N66MEX-US-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Valentine Detalle

Artículo : CHD-N66MEX-US-U75

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

2024/04/18 10:26:08

p. 3 / 3