

CHD-P65ALTN-2B-U73 Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Cobertura de chocolate negro ecológico Denominación legal:

Certificado orgánico EUA EQ por CERTISYS SPRL/BVBA Certificación

Toda referencia a Comercio Justo (FT) requiere un certificado de

Comercio Justo válido.

Cumple con los estándares Fairtrade (Comercio justo).

Certificación HALAL

Certificado EU-Eco CERTISYS BE-BIO-01

Artículo: CHD-P65ALTN-2B-U73

1806.9039 Arancel EU:

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

Composición típica

pasta de cacao Perú bio; azúcar de caña bio; manteca de cacao bio; emulgente: lecitina de soja bio; natural vainilla Bourbon bio en polvo

Ingredientes de Comercio Justo: cacao, azúcar y vainilla (si aplica)

Ingredientes bio desde agricoltura UE/non UE

Esta referencia producida a partir de 2022/10/01 ya no será NOP certificada, pero ahora estará sujeta al acuerdo de equivalencia entre la Unión Europea (UE) y los EE.

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	3073416101279	1.000 KG
BOX	13073416101276	6.000 KG

Formato Pistoles Cantidad 1KG/UC Cantidad por caja / bolsa / Pi 6UC/BOX Cantidad por palet 64BOX/PAL

Cantidad de la orden 6 KG (o multiplo de éste)

Información de embalaje

Unidad de empaque Material de embalaje Código de identificación

UC 07-O Bolsa

Artículo: CHD-P65ALTN-2B-U73

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA 2024/04/18 10:26:08

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p.1/3



CHD-P65ALTN-2B-U73 Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Información de embalaje

BOX Caja 20-PAP

Límites químicos			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	38.5 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

Límites físicos Método de Ref.

IOCCC38(1990) Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras

Características analíticas - microbiológi	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

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	546 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	32.0 g
GRASA TOTAL	38.5 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	11.9 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	23.1 g	PROTEÍNAS TOTALES	7.5 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	35.6 g	SAL	0.02 g

IR = ingestas de referencia

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

Materia seca cacao 67.0 % +/- 2 Materia seca cacao desgrasado 28.5 % +/-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

Artículo: CHD-P65ALTN-2B-U73

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84 p.2/3

2024/04/18 10:26:08



CHD-P65ALTN-2B-U73 Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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

Valentine Detalle

Artículo: CHD-P65ALTN-2B-U73

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