



CHD-Q70SDO-US-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate negro
Certificación	Rainforest Alliance - cacao MB Certificación HALAL
Nombre comercial :	SANTO DOMINGO
Artículo :	CHD-Q70SDO-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 Santo Domingo; azúcar; manteca de cacao; emulgente: lecitinas (**soja**); aroma natural de vainilla

Ingredientes Rainforest Alliance MB: Cacao

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	3073416101132	2.500 KG
BOX	13073416101139	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	43.1 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

Artículo : CHD-Q70SDO-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. 1 / 3



CHD-Q70SDO-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

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

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	569 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	27.0 g
GRASA TOTAL	43.1 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	12.0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	25.9 g	PROTEÍNAS TOTALES	7.6 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	30.7 g	SAL	0.02 g

IR = ingestas de referencia

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

Materia seca cacao	72.0 %	+/- 2
Materia seca cacao desgrasado	28.8 %	+/-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-Q70SDO-US-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Valentine Detalle

Artículo : CHD-Q70SDO-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