



CHM-O38LSUP-US-U77

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate con leche
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	LACTEE SUPERIEURE
Artículo :	CHM-O38LSUP-US-U77
Arancel EU :	1806.2010
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

azúcar; manteca de cacao; **leche** entera en polvo; pasta de cacao; emulgente: lecitinas (**soja**); aroma natural de vainilla; sal

Ingredientes Q Fermentation™ Program: Pasta de cacao, cacao en polvo (si está presente)

Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	3073416295824	5.000 KG
BOX	13073416295821	20.000 KG
Formato	Pistoles	
Cantidad	5KG/UC	
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX	
Cantidad por palet	30BOX/PAL	
Cantidad de la orden 600 KG (o multiplo 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	39.7 % +/- 1.5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

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

Características analíticas - microbiológicas

	Método de Ref.
RECuento TOTAL EN PLACA	ISO4833
LEVADURAS	ISO7954
HONGOS	ISO7954
ENTEROBACTERIÁCEAE	ISO21528-2



CHM-O38LSUP-US-U77

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

COLIFORMES	máx 10/g
E.COLI	No detectado/g
SALMONELLA	No detectado/375g

Método de Ref.

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

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	578 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	44.2 g
GRASA TOTAL	39.7 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	2.8 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	23.9 g	PROTEÍNAS TOTALES	8.0 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	45.4 g	SAL	0.22 g

IR = ingestas de referencia

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

Materia seca cacao	39.7 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	6.6 %	+/-0,5
Materia seca láctea	24.0 %	+/- 1
Materia grasa láctea	6.7 %	+/-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

Valentine Detalle

Artículo : CHM-O38LSUP-US-U77

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. 2 / 2