



CHW-Q29SATI-US-U77

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Chocolate blanco
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	BLANC SATIN
Artículo :	CHW-Q29SATI-US-U77
Arancel EU :	1704.9030

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

Composición típica

azúcar; manteca de cacao; **leche** desnatada en polvo; materia grasa **láctea**; emulgente: lecitinas (**soja**); aroma natural de vainilla
Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	3073416403601	5.000 KG
BOX	13073416403608	20.000 KG
Formato		Pistoles
Cantidad		5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		4UC/BOX
Cantidad por palet		30BOX/PAL
Cantidad mínima de pedido 600 KG . Aumentar con un múltiplo de 600 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	34.8 % +/- 1.5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
VISCOSIDAD PLÁST. CASSON	750 - 1,000 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LÍMITE DE FLUJO CASSON	3.00 - 6.00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Finura: 4-8 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC116(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



CHW-Q29SATI-US-U77

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

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

18 Mes (es) después de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento recomendadas a continuación

Products with a "best before" date as of 2020/03/25 have a shelf life of 18 months, also if the label on the product does not yet show this longer shelf life.

Información nutricional por 100 g (cálculos basados en datos bibliográficos)

VALOR ENERGÉTICO	567 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	56.6 g
GRASA TOTAL	34.8 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	0.0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	20.9 g	PROTEÍNAS TOTALES	6.1 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	56.9 g	SAL	0.16 g

IR = ingestas de referencia

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

Materia seca cacao	30.7 %	+/-1,5
Materia seca láctea	20.8 %	+/- 1
Materia grasa láctea	4.2 %	+/-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

Artículo : CHW-Q29SATI-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 / 3



CHW-Q29SATI-US-U77

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Valentine Detalle

Valentine Detalle

Artículo : CHW-Q29SATI-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. 3 / 3