



CWD-Q1EVOC-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate negro
Nombre comercial :	EVOCAO
Artículo :	CWD-Q1EVOC-U75
Arancel EU :	1806.2010
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

pasta de cacao; azúcares de pulpa de cacao (Theobroma cacao L.)
Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

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	3073419328222	2.500 KG
BOX	13073419328229	10.000 KG
Formato	Pistoles	
Cantidad	2,5KG/UC	
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX	
Cantidad por palet	42BOX/PAL	
Cantidad de la orden 10 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 1.50 %	IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	42.7 % +/- 1.5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: máx. 8% de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC38(1990)



CWD-Q1EVOC-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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

15 Mes (es) después de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento recomendadas a continuación
Un embalaje hermético de alta barrera contra la humedad y el oxígeno es obligatorio durante toda la vida útil para evitar un impacto en la totalidad de la calidad del WholeFruit chocolate. La temperatura de procesado nunca debe exceder los 40°C.
Es importante respetar estas condiciones para mantener la viscosidad y trabajabilidad esperada. Por favor, consultar el documento de recomendaciones de uso.

Recomendación de envase:

El embalaje hermético es obligatorio para mantener la totalidad de la calidad (p. ej. retirar el aire y volver a sellar siempre el embalaje original después de su uso).

Índice de Transmisión de Oxígeno (OTR) (ISO 15105-2) < 65 cm³/m²/24h @ 23°C / 0-50% H.R. Tasa de Transmisión de vapor de agua (VTR) (ASTM F1249) < 7 g/m²/24h @ 38°C / HR 90%

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

VALOR ENERGÉTICO	551 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	21.9 g
GRASA TOTAL	42.7 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	13.8 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	26.4 g	PROTEÍNAS TOTALES	7.9 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	25.6 g	SAL	0.05 g

IR = ingestas de referencia

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

Materia seca cacao	74.5 %	+/- 2
Materia seca cacao desgrasado	31.8 %	+/-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

Artículo : CWD-Q1EVOC-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. 2 / 3



CWD-Q1EVOC-U75

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 : CWD-Q1EVOC-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