



DCP-22PLARO-91B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cacao en polvo alcalinizado
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	PLEIN AROME
Artículo :	DCP-22PLARO-91B
Arancel EU :	1805.0000
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

cacao en polvo; regulador de la acidez: E 501i

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

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	3073419330263	5.000 KG
BOX	13073419330260	10.000 KG
Cantidad		5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		2UC/BOX
Cantidad por palet		48BOX/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	04-PE-LD
BOX	Caja	20-PAP

Características de producto

Apariencia : marron
Color : marron medio
Olor y Sabor: Carácterístico de cacao en polvo alcalinizado sin sabores extraños.

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 4.50 %	IOCCC1(1952)
CONT. GRASO TOTAL SOBRE MATERIA SECA	22.0 - 24.0 %	IOCCC14(1972)
pH	6.8 - 7.2 -	IOCCC15(1972)
CASCARILLA	máx 1.75 %	control tamizado
CENIZAS (MATERIA SECA LIBRE DE GRASA)	máx 14.00 %	IOCCC16(1973)

Artículo : DCP-22PLARO-91B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

2024/04/18 10:26:08

p. 1 / 3



DCP-22PLARO-91B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Límites físicos

Finura : 99.8 % +/- 0.2 min < 75µm , 200 tamiz de malla

Método de Ref.

IOCCC 38(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	389 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	0.4 g
GRASA TOTAL	23.0 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	29.8 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	13.8 g	PROTEÍNAS TOTALES	19.5 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	9.1 g	SAL	0.04 g

IR = ingestas de referencia

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

Alcalinos como K₂CO₃ en materia libre de grasa máx 7 %

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 Pareve

Certificación Kosher disponible bajo petición. El estatus kosher está confirmado en el envase (sólo para productos en sólido).

Impreso el 2024/04/18

Artículo : DCP-22PLARO-91B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

2024/04/18 10:26:08

p. 2 / 3



DCP-22PLARO-91B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Claire-Marie Petit

Artículo : DCP-22PLARO-91B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

2024/04/18 10:26:08

p. 3 / 3