



M-9VSBR-656

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Sucedáneo oscuro
Certificación	Certificación HALAL RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Nombre comercial :	BRUNE
Artículo :	M-9VSBR-656
Arancel EU :	1806.2080

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

Composición típica

azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; cacao desgrasado en polvo 18.0%; lactosa (**leche**); emulgente: lecitinas (**soja**); aroma; vainillina

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

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	3073419202539	5.000 KG
BOX	13073419202536	20.000 KG
Cantidad		5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		4UC/BOX
Cantidad por palet		32BOX/PAL
Cantidad de la orden 20 KG (o multiplo de éste)		

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
UC	Cubeta	05-PP
	Tapa	05-PP
BOX	Caja	20-PAP

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	40.6 %	+/- 1.5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: 12-30 % 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

Artículo : M-9VSBR-656
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCIA
Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

2024/04/18 10:30:57

p. 1 / 2



M-9VSBR-656

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

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

VALOR ENERGÉTICO	576 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	43.1 g
GRASA TOTAL	40.6 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	6.2 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	36.3 g	PROTEÍNAS TOTALES	4.1 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	45.2 g	SAL	0.01 g

IR = ingestas de referencia

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 : Ninguno

Impreso el 2024/04/18

Valentine Detalle

Artículo : M-9VSBR-656

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

2024/04/18 10:30:57

p. 2 / 2