



NCB-HD706-BYEX-X55

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal : Manteca de cacao
Nombre comercial : MYCRYO
Artículo : NCB-HD706-BYEX-X55
Arancel EU : 1804.0000
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification

Composición típica

manteca de cacao

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

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	3073419310128	0.550 KG
BOX	13073419310125	4.400 KG

Cantidad 0,55KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi 8UC/BOX
Cantidad por palet 60BOX/PAL
Cantidad de la orden 4.4 KG (o multiplo de éste)

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
UC	Frasco	01-PET
	Tapa	05-PP
BOX	Caja	20-PAP

Características de producto

Apariencia : amarillo

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 0.10 %	IOCCC1(1952)
ÁCIDOS GRASOS LIBRES	máx 1.75 %	IUPAC-2-201
CONTENIDO INSAPONIFICABLE	máx 0.35 -	OICCC 102 (1988)
ÍNDICE DE PERÓXIDO (MEQ/KG)	máx 3.0 -	IUPAC-2-501

Límites físicos

	Método de Ref.
No aplica	

Artículo : NCB-HD706-BYEX-X55

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

2024/04/18 10:30:57

p. 1 / 3



NCB-HD706-BYEX-X55

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

12 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	900 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	0.0 g
GRASA TOTAL	100.0 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	0.0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	60.2 g	PROTEÍNAS TOTALES	0.0 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	0.0 g	SAL	0.00 g

Composición de los ácidos grasos:

Ácido Palmítico (%) = 24 - 29%

Ácido Esteárico (%) = 32 - 37%

Ácido Oléico (%) = 30 - 37%

Ácido Linoleico (%) = < 2.9% Omega 6

Ácido Linolénico (%) = < 0.1% Omega 3

Ácido Aracídico (%) = 1 - 2%

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

Ninguno

Impreso el 2024/04/18

Artículo : NCB-HD706-BYEX-X55

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

2024/04/18 10:30:57

p. 2 / 3



NCB-HD706-BYEX-X55

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Claire-Marie Petit

Artículo : NCB-HD706-BYEX-X55

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZÜRICH - SUÍZA

Tel.: Fax.:

2024/04/18 10:30:57

p. 3 / 3