



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

TB-55-8-356

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

SUMINISTROS MAESTRE S.L.
P.I. MERKA - CALLE A 19
41500 ALCALÁ DE GUADAIRA
ESPAÑA

Especificación de producto

Denominación legal : Chocolate
Certificación Certificación HALAL
Artículo : TB-55-8-356
Arancel EU : 1806.3290

Composición típica

azúcar; pasta de cacao; manteca de cacao; 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.

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 | Peso bruto |
|-----|----------------|------------------|-------------------|
| UC | 5410522082074 | 1,600 KG | |
| EA | 5410522204391 | 1,600 KG | 1,777 KG |
| BOX | 13073416012411 | 24,000 KG | |

Formato Sticks
Cantidad 1,6KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi 15UC/BOX
Cantidad por palet 30BOX/PAL
Cantidad de la orden 15 EA (24 KG) (o multiplo de éste)

Características de producto

| | |
|----------|----------------|
| LONGITUD | 77,0 - 79,0 mm |
| ANCHURA | 11,0 - 13,0 mm |

Límites químicos

| | | | Método de Ref. |
|--------------------------|---------|---------|-----------------------|
| HUMEDAD | máx 1 % | | IOCCC1(1952) |
| CONTENIDO TOTAL DE GRASA | 25,6 % | +/- 1,5 | IOCCC14(1972) |

Artículo : TB-55-8-356
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136
TB-55-8-356/EU/00000000
13.02.2023 14:03:33
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELICITUM 1911

TB-55-8-356**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Límites físicos**

Finura: 12-30 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras

Método de Ref.

IOCCC116(1990)

Características analíticas - microbiológicas

| | |
|-------------------------|------------------|
| RECuento TOTAL EN PLACA | máx 5.000/g |
| LEVADURAS | máx 50/g |
| HONGOS | máx 50/g |
| ENTEROBACTERIÁCEAE | máx 10/g |
| COLIFORMES | máx 10/g |
| E.COLI | No detectado/g |
| SALMONELLA | No detectado/25g |

Método de Ref.

| |
|------------|
| ISO4833 |
| ISO7954 |
| ISO7954 |
| ISO21528-2 |
| ISO4832 |
| ISO16649-2 |
| 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

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

| | | | |
|---------------------------|----------|-------------------------------|--------|
| VALOR ENERGÉTICO | 497 kcal | AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) | 54,5 g |
| GRASA TOTAL | 25,6 g | FIBRAS ALIMENTARIAS | 7,9 g |
| ÁCIDOS GRASOS SATURADOS | 15,3 g | PROTEÍNAS TOTALES | 5,0 g |
| CARBOHIDRATOS DISPONIBLES | 57,2 g | SAL | 0,01 g |

IR = ingestas de referencia

Alérgenos: Como ingrediente o contacto cruzado en la línea de producción

| | | | |
|---|---|-----------------------------------|---|
| LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL. LACTOSA) | 1 | AVENA | 0 |
| HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO | 0 | CENTENO | 0 |
| SOJA* | 1 | CEBADA (EXCL JARABE DE GLUC) | 0 |
| PESCADO (INCL. CALAMAR) | 0 | TRIGO/ESPELTA EXCL. JARA GLUC | 0 |
| CRUSTÁCEOS (INCL. LANGOSTINOS/GAMBAS, | 0 | CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES | 0 |
| DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC > | 0 | AVELLANAS* | 0 |
| APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS | 0 | ALMENDRAS* | 0 |
| CACAHUETES* | 0 | NUEZ DE BRASIL* | 0 |
| ACEITE GRASA DE CACAHUETE | 0 | ANACARDOS* | 0 |
| PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE/GRASA) | 0 | NUECES MACADAMIA / DE AUSTRALIA* | 0 |
| MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS | 0 | PACANAS* | 0 |
| ALTRAMUZ | 0 | PISTACHO* | 0 |
| MOLUSCOS (INCL. ABULÓN) | 0 | NUECES* | 0 |
| | | TOT.REF, ACE/GRA DE NUEZ, EJ MANÍ | 0 |

Leyenda: 1=presente 0=ausente

*: Excluyendo aceite/grasa totalmente refinada

Artículo : TB-55-8-356

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136

TB-55-8-356/EU/00000000

13.02.2023 14:03:33

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELSITUUM 1911

TB-55-8-356**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Alérgenos: Como ingrediente o contacto cruzado en la línea de producción****Otras sustancias de interés**

| | | | |
|--|---|-----------------------------|---|
| RES | 0 | CASTAÑAS* | 0 |
| CERDO | 0 | PINO/PIÑONES/PIÑON DE PINO* | 0 |
| POLLO | 0 | NUEZ PILI* | 0 |
| FRUCTOSA | 1 | KARITE* | 0 |
| MAÍZ | 0 | NUEZ JAPONESA VAR.CORAZÓN* | 0 |
| VAINILLINA | 1 | CHINQUAPIN* | 0 |
| ALCOHOL | 0 | NUEZ LITCHI* | 0 |
| ASPARTAME | 0 | NUEZ DE HAYA* | 0 |
| ALFORFÓN | 0 | NUEZ DE NOGAL* | 0 |
| GLUTEN>20 PPM | 0 | COCO* | 0 |
| JARABE DE GLUC DE CEBADA | 0 | NUEZ HICKORY* | 0 |
| TRIGO (JARA GLUC/DEX/MALTODE) | 0 | LACTITOL | 0 |
| ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA | 1 | | |

Leyenda: 1=presente 0=ausente

*: Excluyendo aceite/grasa totalmente refinada

Información de idoneidad dietética

| | | | |
|------------------------|---|-------------------|---|
| APTO PARA VEGETARIANOS | 1 | APTO PARA VEGANOS | 1 |
|------------------------|---|-------------------|---|

Leyenda: 1= apto 0= no apto

"Apto para veganos" se basa en la lista de ingredientes y no tiene en cuenta el posible contacto cruzado durante la producción.

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

| | | |
|-------------------------------|------------|-------|
| Materia seca cacao | min 44,0 % | |
| Materia seca cacao desgrasado | 19,0 % | +/- 1 |

Condiciones de almacenamiento

Almacenar el producto en un ambiente limpio, seco (humedad relativa máx. 70%) y sin olores.

Temperatura de almacenamiento: 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 13.02.2023 para el cliente SUMINISTROS MAESTRE S.L.

Artículo : TB-55-8-356

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136

TB-55-8-356/EU/00000000

13.02.2023 14:03:33

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

TB-55-8-356

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Evie De Vis

Artículo : TB-55-8-356

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136

TB-55-8-356/EU/00000000

13.02.2023 14:03:33

p. 4 / 4