



**CHD-TS-22350E0-999**

**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 :** Cobertura de chocolate negro  
**Certificación** Certificación HALAL  
**Artículo :** CHD-TS-22350E0-999  
**Número de artículo alternativo** E022350  
**Arancel EU :** 1806.2010

### 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	Dimensiones (L x A xA)
BOX	8711177648392	1,360 KG	2,159 KG	275x358x119 MM

Formato	bola trufa
Cantidad	504pza/UC
Cantidad por palet	108BOX/PAL
Cantidad mínima de pedido	1,36 KG . Aumentar con un múltiplo de 1,36 KG .

### Características de producto

DIÁMETRO	25,0 mm
BASE COLOUR*	marron

\*La información de color es subjetiva, no se pueden derivar reclamos de esta información

### Límites químicos

HUMEDAD	máx 1 %
---------	---------

### Método de Ref.

IOCCC1(1952)

### Límites físicos

No aplica

### Método de Ref.

Artículo : CHD-TS-22350E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

13.02.2023 14:15:00

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

**p. 1 / 3**

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/25g	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	563 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	45,0 g
GRASA TOTAL	37,9 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	6,8 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	22,7 g	PROTEÍNAS TOTALES	4,3 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	47,3 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, DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC >	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	AVELLANAS*	0
CACAHUETES*	0	ALMENDRAS*	0
ACEITE GRASA DE CACAHUETE	0	NUEZ DE BRASIL*	0
PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE/GRASA)	0	ANACARDOS*	0
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	NUECES MACADAMIA / DE AUSTRALIA*	0
ALTRAMUZ	0	PACANAS*	0
MOLUSCOS (INCL. ABULÓN)	0	PISTACHO*	0
		NUECES*	0
		TOT.REF, ACE/GRA DE NUEZ, EJ MANÍ	0

Leyenda: 1=presente 0=ausente

\*: Excluyendo aceite/grasa totalmente refinada

Artículo : CHD-TS-22350E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

13.02.2023 14:15:00

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 3

#### 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	54,2 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	min 16,0 %	

#### 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.



Katleen Vallons