



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHM-CU-7X80-E5-U70

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 con leche
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	CHOCOCUBES
Artículo :	CHM-CU-7X80-E5-U70
Arancel EU :	1806.2030

Composición típica

azúcar; manteca de cacao; pasta de cacao; **leche** entera en polvo; lactosuero en polvo (**leche**); emulgente: lecitinas (**soja**)

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

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522688887	2,500 KG
BOX	5410522688870	10,000 KG
Formato		Chunks
Cantidad		2,5KG/UC
Cantidad		700CT/KG
Cantidad por caja / bolsa / Pi		4UC/BOX
Cantidad por palet		42BOX/PAL
Cantidad de la orden 10 KG (o multiplo de éste)		

Características de producto

LONGITUD	8,0 - 12,0 mm
ANCHURA	8,0 - 12,0 mm
ALTURA	8,0 - 12,0 mm
NÚMERO	700 /kg

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	26,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: 4-8 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC116(1990)

Artículo : CHM-CU-7X80-E5-U70

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

13.02.2023 14:30:01

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

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHM-CU-7X80-E5-U70

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/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

18 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	513 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	59,8 g
GRASA TOTAL	26,5 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	2,7 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	15,9 g	PROTEÍNAS TOTALES	5,8 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	61,0 g	SAL	0,22 g

IR = ingestas de referencia

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

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

Leyenda: 1=presente 0=ausente

*: Excluyendo aceite/grasa totalmente refinada

Artículo : CHM-CU-7X80-E5-U70

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

13.02.2023 14:30:01

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

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FESTIVUM 1911

CHM-CU-7X80-E5-U70

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE**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	0	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	0
------------------------	---	-------------------	---

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	30,6 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	6,8 %	+/-0,5
Materia seca láctea	min 14,0 %	
Materia grasa láctea	min 3,5 %	

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 : CHM-CU-7X80-E5-U70

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

13.02.2023 14:30:01

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

p. 3 / 4



CALLEBAUT

PREMIUM 1911

CHM-CU-7X80-E5-U70

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Katleen Vallons

Artículo : CHM-CU-7X80-E5-U70

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

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

para el cliente 53136

13.02.2023 14:30:01

p. 4 / 4