

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

Especificación de producto

Denominación legal : Chocolate decorado
Nombre comercial : ChocRocks™ Bronze Medium
Artículo : CHK-GL-22125E0-999
Número de artículo alternativo E022125
Arancel EU : 1806.9039



Composición típica

azúcar; pasta de cacao; manteca de cacao; emulgente: lecitinas (**soja**); colorante: E172; agente de recubrimiento: E414; 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 : Almendras, 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)
UC	8711177635347	0,600 KG	0,655 KG	77x91x175 MM
BOX	18711177635344	2,400 KG	2,716 KG	186x160x190 MM

Formato granela
Cantidad 0,6KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi 4UC/BOX
Cantidad por palet 140BOX/PAL
Cantidad de la orden 2,4 KG (o múltiplo de éste)

Artículo : CHK-GL-22125E0-999

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 14:31:18

p. 1 / 4



CHK-GL-22125E0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características de producto

DIÁMETRO 3,0 - 5,0 mm

BASE COLOUR* bronce-cobre

Por favor consulte su contrato para la(s) opción(es) elegida(s).

Límites químicos

Método de Ref.

HUMEDAD máx 1 %

IOCCC1(1952)

Límites físicos

Método de Ref.

No aplica

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	498 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	49,8 g
GRASA TOTAL	27,2 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	9,1 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	16,3 g	PROTEÍNAS TOTALES	5,6 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	52,7 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.	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*	1
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	NUEZ DE BRASIL*	0

Artículo : CHK-GL-22125E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

13.02.2023 14:31:18

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

p. 2 / 4

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

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

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.

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.

**MoNA
LISA®**

CHK-GL-22125E0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE



Katleen Vallons

Artículo : CHK-GL-22125E0-999

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 14:31:18

p. 4 / 4