



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NV-120

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 : 811NV-120
Arancel EU : 1806.2010

Composición típica

pasta de cacao; azúcar; 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.

Este producto se fabrica en una instalación que procesa ingredientes lácteos. Aunque esta receta no es láctea por naturaleza y se produce en una línea dedicada de fabricación libre de lácteos, no ha sido certificada por Barry Callebaut para respaldar una declaración de alérgenos "sin lácteos".

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522037234	5,000 KG
BOX	5410522114058	25,000 KG
Formato		Bloques
Cantidad		5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		5UC/BOX
Cantidad por palet		40BOX/PAL
Cantidad de la orden 25 KG (o múltiplo de éste)		

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	36,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
VISCOSIDAD LINEAL	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC38(1990)

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

Artículo : 811NV-120
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136
811NV-120/EU/00000000
13.02.2023 15:21:42
p. 1 / 3

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

811NV-120**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Características analíticas - microbiológicas****Método de Ref.**

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	551 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	43,1 g
GRASA TOTAL	36,6 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	8,1 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,9 g	PROTEÍNAS TOTALES	5,1 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	45,8 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)	0	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 > APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
CACAHUETES*	0	AVELLANAS*	0
ACEITE GRASA DE CACAHUETE	0	ALMENDRAS*	0
PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE/GRASA)	0	NUEZ DE BRASIL*	0
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	ANACARDOS*	0
ALTRAMUZ	0	NUECES MACADAMIA / DE AUSTRALIA*	0
MOLUSCOS (INCL. ABULÓN)	0	PACANAS*	0
		PISTACHO*	0
		NUECES*	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

Artículo : 811NV-120

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

para el cliente 53136

811NV-120/EU/00000000

13.02.2023 15:21:42

p. 2 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NV-120

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Otras sustancias de interés

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	56,0 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	19,4 %	+/- 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 Pareve

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.

Evie De Vis

Artículo : 811NV-120
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136
811NV-120/EU/0000000
13.02.2023 15:21:42
p. 3 / 3