



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q68BRA-2B-U75

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
Nombre comercial : Brazil
Artículo : CHD-Q68BRA-2B-U75
Arancel EU : 1806.2010

Composición típica

pasta de cacao Brasil; 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.

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
UC	5410522514155	2,500 KG
BOX	5410522514148	10,000 KG

Formato	Callets
Cantidad	2,5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX
Cantidad por palet	42BOX/PAL
Cantidad mínima de pedido	10 KG . Aumentar con un múltiplo de 10 KG .

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	40,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: máx. 8% de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC38(1990)

Características analíticas - microbiológicas

		Método de Ref.
RECUESTO TOTAL EN PLACA	máx 5.000/g	ISO4833
LEVADURAS	máx 50/g	ISO7954

Artículo : CHD-Q68BRA-2B-U75

para el cliente 53136

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

13.02.2023 15:26:56

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

p. 1 / 3

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CHD-Q68BRA-2B-U75**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Características analíticas - microbiológicas****Método de Ref.**

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	554 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	30,2 g
GRASA TOTAL	40,1 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	11,9 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	24,0 g	PROTEÍNAS TOTALES	7,6 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	34,0 g	SAL	0,02 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

Otras sustancias de interés

RES	0	CASTAÑAS*	0
CERDO	0	PINO/PIÑONES/PIÑON DE PINO*	0

Artículo : CHD-Q68BRA-2B-U75

para el cliente 53136

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

13.02.2023 15:26:56

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

p. 2 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q68BRA-2B-U75

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Otras sustancias de interés

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	68,8 %	+/- 2
Materia seca cacao desgrasado	28,6 %	+/-1,5

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.

Evie De Vis

Artículo : CHD-Q68BRA-2B-U75

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

para el cliente 53136

13.02.2023 15:26:56

p. 3 / 3