



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**W3-E5-U71**

**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 blanco  
**Certificación** Certificación HALAL  
**Nombre comercial :** Velvet  
**Artículo :** W3-E5-U71  
**Arancel EU :** 1704.9030

### Composición típica

azúcar; manteca de cacao; **leche** entera en polvo; 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.

### Presentación

	<b>EAN</b>	<b>Peso neto</b>
UC	5410522516951	2,500 KG
BOX	5410522516944	20,000 KG

  

Formato	Callets
Cantidad	2,5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	8UC/BOX
Cantidad por palet	30BOX/PAL
Cantidad de la orden 20 KG (o múltiplo de éste)	

### Límites químicos

			<b>Método de Ref.</b>
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	40,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Límites físicos

		<b>Método de Ref.</b>
VISCOSIDAD LINEAL	900 - 1.400 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC38(1990)

### Características analíticas - microbiológicas

		<b>Método de Ref.</b>
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

Artículo : W3-E5-U71  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136  
**W3-E5-U71/EU/00000000**  
14.02.2023 08:21:19  
**p. 1 / 3**

**CALLEBAUT**

FELICITUM 1911

**W3-E5-U71****Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Características analíticas - microbiológicas****Método de Ref.**

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

Products with a "best before" date as of 25.03.2020 have a shelf life of 18 months, also if the label on the product does not yet show this longer shelf life.

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

VALOR ENERGÉTICO	589 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	50,8 g
GRASA TOTAL	40,0 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	0,0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	24,1 g	PROTEÍNAS TOTALES	6,1 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	51,0 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

**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

Artículo : W3-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

para el cliente 53136

**W3-E5-U71/EU/0000000**

14.02.2023 08:21:19

**p. 2 / 3**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**W3-E5-U71**

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

### Otras sustancias de interés

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	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	33,5 %	+/-1,5
Materia seca láctea	23,3 %	+/- 1
Materia grasa láctea	6,5 %	+/-0,5

### 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 14.02.2023 para el cliente SUMINISTROS MAESTRE S.L.

Evie De Vis

Artículo : W3-E5-U71  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136  
**W3-E5-U71/EU/0000000**  
14.02.2023 08:21:19  
**p. 3 / 3**