

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

Especificación de producto

Denominación legal : Chocolate blanco
Nombre comercial : Snowflake 3cm
Artículo : CHW-PR-19903E0-999
Número de artículo alternativo E019903
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

	EAN	Peso neto	Peso bruto	Dimensiones (L x A xA)
UC	8711177580524	0,405 KG	0,576 KG	320x244x30 MM
BOX	18711177580521	1,620 KG	2,512 KG	336x255x135 MM

Formato 2,5D
Cantidad 270pza/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi 4UC/BOX
Cantidad por palet 110BOX/PAL
Cantidad de la orden 1,62 KG (o múltiplo de éste)

Características de producto

LONGITUD	30,0 mm
ANCHURA	30,0 mm
ALTURA	4,5 mm
BASE COLOUR*	crema-amarillento

*La información de color es subjetiva, no se pueden derivar reclamos de esta información

Artículo : CHW-PR-19903E0-999

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

14.02.2023 08:25:02

p. 1 / 4

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
12 Mes (es) después de la fecha de producción

Información nutricional por 100 g (cálculos basados en datos bibliográficos)			
VALOR ENERGÉTICO	570 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	54,6 g
GRASA TOTAL	36,1 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	0,0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,8 g	PROTEÍNAS TOTALES	6,0 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	55,0 g	SAL	0,21 g

IR = ingestas de referencia

Alérgenos: Como ingrediente o contacto cruzado en la línea de producción			
LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL. LACTOSA)	1	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 >	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	AVELLANAS*	0
CACAHUETES*	0	ALMENDRAS*	0
ACEITE GRASA DE CACAHUETE	0	NUEZ DE BRASIL*	0
PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE/GRASA)	0	ANACARDOS*	0
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	NUECES MACADAMIA / DE AUSTRALIA*	0
		PACANAS*	0
		PISTACHO*	0

Artículo : CHW-PR-19903E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

14.02.2023 08:25:02

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

p. 2 / 4

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

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	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	29,8 %	+/-1,5
Materia seca láctea	22,8 %	+/- 1
Materia grasa láctea	6,3 %	+/-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.

Artículo : CHW-PR-19903E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

14.02.2023 08:25:02

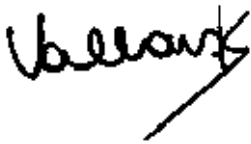
Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 3 / 4

**MONA
LISA®**

CHW-PR-19903E0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE



Katleen Vallons

Artículo : CHW-PR-19903E0-999

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

14.02.2023 08:25:02

p. 4 / 4