

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

Especificación de producto

Denominación legal :	Chocolate negro
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	Snowflake 3cm
Artículo :	CHD-PR-19893E0-999
Número de artículo alternativo	E019893
Arancel EU :	1806.9039



Composición típica

azúcar; pasta de cacao; 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	Peso bruto	Dimensiones (L x A xA)
UC	8711177579993	0,405 KG	0,589 KG	320x244x30 MM
BOX	18711177579990	1,620 KG	2,564 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)



CHD-PR-19893E0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características de producto

LONGITUD	30,0 mm
ANCHURA	30,0 mm
ALTURA	4,5 mm
BASE COLOUR*	marron

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

Límites químicos

Método de Ref.

HUMEDAD	máx 1 %
---------	---------

IOCC1(1952)

Límites físicos

Método de Ref.

No aplica

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

RECuento TOTAL EN PLACA	máx 5.000/g
LEVADURAS	máx 50/g
HONGOS	máx 50/g
ENTEROBACTERIÁCEAE	máx 10/g
COLIFORMES	máx 10/g
E.COLI	No detectado/g
SALMONELLA	No detectado/25g

ISO4833

ISO7954

ISO7954

ISO21528-2

ISO4832

ISO16649-2

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	563 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	45,0 g
GRASA TOTAL	37,9 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	6,8 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	22,7 g	PROTEÍNAS TOTALES	4,3 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	47,3 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)	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,	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
		AVELLANAS*	0

Artículo : CHD-PR-19893E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

14.02.2023 08:26:18

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

p. 2 / 4

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

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
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	54,2 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	16,2 %	+/- 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

MONA LISA®

CHD-PR-19893E0-999

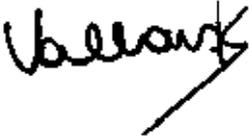
Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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.



Katleen Vallons

Artículo : CHD-PR-19893E0-999

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 08:26:18

p. 4 / 4