



## CHX-CC-MCRISE0-999

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 :** Cereales bañados con chocolate  
**Certificación** Certificación HALAL  
**Artículo :** CHX-CC-MCRISE0-999  
**Número de artículo alternativo** R7284.ML  
**Arancel EU :** 1806.9019

### Composición típica

cereales crujientes (harina de arroz, azúcar, sal, manteca de cacao); Chocolate 25,5% (pasta de cacao; azúcar; manteca de cacao; materia grasa láctea; emulgente: lecitinas (soja); aroma natural de vainilla ); Chocolate con leche 19,0% (azúcar; manteca de cacao; leche entera en polvo; pasta de cacao; lactosuero en polvo (leche); emulgente: lecitinas (soja); aroma natural de vainilla ); Chocolate blanco 19,0% (azúcar; manteca de cacao; leche entera en polvo; lactosuero en polvo (leche); emulgente: lecitinas (soja); aroma natural de vainilla ); jarabe de glucosa; azúcar; agente de recubrimiento: E414

Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

Los productos con fecha de producción a partir de 28.02.2022 tienen una receta ligeramente diferente.

### Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

**Puede contener : Almendras, Avellanas, Productos con huevo**

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	8711177638195	0,425 KG	0,467 KG	91x77x175 MM
BOX	18711177638192	1,700 KG	2,200 KG	191x160x186 MM

Formato	Enrobed pcs
Cantidad	0,425KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX
Cantidad por palet	196BOX/PAL
Cantidad de la orden	1,7 KG (o múltiplo de éste)

### Límites químicos

HUMEDAD máx 1 %

### Método de Ref.

IOCC1(1952)

Artículo : CHX-CC-MCRISE0-999  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136

14.02.2023 09:22:46

p. 1 / 3

## CHX-CC-MCRISE0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

### Límites físicos

No aplica

### Método de Ref.

### 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	479 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	37,6 g
GRASA TOTAL	20,3 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	3,0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	12,2 g	PROTEÍNAS TOTALES	5,8 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	66,2 g	SAL	0,83 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	1	CENTENO	1
SOJA*	1	CEBADA (EXCL JARABE DE GLUC)	0
PESCADO (INCL. CALAMAR)	0	TRIGO/ESPELTA EXCL. JARA GLUC	1
CRUSTÁCEOS (INCL. LANGOSTINOS/GAMBAS, DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC > APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
CACAHUETES*	0	AVELLANAS*	1
ACEITE GRASA DE CACAHUETE	0	ALMENDRAS*	1
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

Artículo : CHX-CC-MCRISE0-999  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136

14.02.2023 09:22:46

p. 2 / 3

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

#### 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	1	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	1	COCO*	0
JARABE DE GLUC DE CEBADA	0	NUEZ HICKORY*	0
TRIGO (JARA GLUC/DEX/MALTODE)	1	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.

#### 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.

Giulio Andreoli