



CHW-25-22394E0-999

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 : Chocolate blanco
Certificación Certificación HALAL
Nombre comercial : Embout Ice Crystal
Artículo : CHW-25-22394E0-999
Número de artículo alternativo E022394
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 | 8711177654591 | 0,882 KG | 1,141 KG | 320x244x30 MM |
| BOX | 18711177654598 | 3,528 KG | 4,564 KG | 336x255x135 MM |

Formato 2,5D
Cantidad 63pza/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi 4UC/BOX
Cantidad por palet 110BOX/PAL
Cantidad mínima de pedido 3,528 KG . Aumentar con un múltiplo de 3,528 KG .

Características de producto

| | |
|--------------|---------|
| LONGITUD | 65,0 mm |
| ANCHURA | 80,0 mm |
| ALTURA | 3,0 mm |
| BASE COLOUR* | blanco |

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

Límites químicos

HUMEDAD máx 1 %

Método de Ref.

IOCCC1(1952)

Límites físicos

No aplica

Método de Ref.

Artículo : CHW-25-22394E0-999

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 09:25:31

p. 1 / 3



CHW-25-22394E0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

| 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 |
| ALTRAMUZ | 0 | PACANAS* | 0 |
| MOLUSCOS (INCL. ABULÓN) | 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 : CHW-25-22394E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

14.02.2023 09:25:31

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

p. 2 / 3

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.

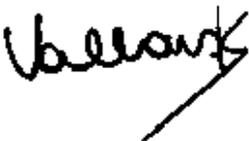
Temperatura de almacenamiento: 12 - 20 °C

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.



Katleen Vallons

Artículo : CHW-25-22394E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

14.02.2023 09:25:31

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

p. 3 / 3