



# CHD-PN-6330-EX-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 :** Confitería de chocolate  
**Nombre comercial :** POPPING CANDY  
**Artículo :** CHD-PN-6330-EX-999  
**Número de artículo alternativo** R6330.ML  
**Arancel EU :** 1806.9050

### Composición típica

chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente : lecitina de **soja**); dulce efervescente (azúcar, glucosa, lactosa (**leche**), espumante: E290, almidón arroz); azúcar; cacao en polvo; agente de recubrimiento: E904; agente de recubrimiento: E414  
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 : Almendras, Nuez, Productos con huevo, Avellanas**

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
UC	8711177630106	0,650 KG
BOX	8711177630113	2,600 KG

Formato Enrobed pcs  
Cantidad 0,65KG/UC  
Cantidad por caja / bolsa / Pi 4UC/BOX  
Cantidad por palet 140BOX/PAL  
Cantidad mínima de pedido 2,6 KG . Aumentar con un múltiplo de 2,6 KG .

### Límites químicos

HUMEDAD máx 2,50 %

### Método de Ref.

IOCCC1(1952)

### Límites físicos

No aplica

### Método de Ref.

### Características analíticas - microbiológicas

RECUESTO TOTAL EN PLACA máx 5.000/g

### Método de Ref.

ISO4833

Artículo : CHD-PN-6330-EX-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 09:27:40

p. 1 / 3

Características analíticas - microbiológicas		Método de Ref.
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	447 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	58,7 g
GRASA TOTAL	16,4 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	6,3 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	10,2 g	PROTEÍNAS TOTALES	3,8 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	67,9 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.	1	AVENA	0
LACTOSA	1	CENTENO	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	1	CEBADA (EXCL JARABE DE GLUC)	0
SOJA*	1	TRIGO/ESPELTA EXCL. JARA GLUC	1
PESCADO (INCL. CALAMAR)	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
CRUSTÁCEOS (INCL. LANGOSTINOS/GAMBAS,	0	AVELLANAS*	1
DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC >	0	ALMENDRAS*	1
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*	1
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
-----	---	-----------	---

Artículo : CHD-PN-6330-EX-999

para el cliente 53136

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

14.02.2023 09:27:40

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

p. 2 / 3

#### Otras sustancias de interés

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	0	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

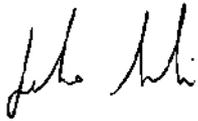
Almacenar el producto en un ambiente limpio, seco (humedad relativa máx. 70%) y sin olores.

Temperatura de almacenamiento: 12 - 20 °C

#### Certificación Kosher

Ninguno

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



Giulio Andreoli