



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRAMA-T14

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 : Pasta con almendras
Artículo : PRAMA-T14
Arancel EU : 2008.1913

Composición típica

azúcar; almendras 46,5%; grasa vegetal (girasol, colza) en proporciones variables; emulgente: lecitinas (soja)

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Avellanas, 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
UC	5410522469165	5,000 KG
BOX	5410522469172	10,000 KG
Cantidad		5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		2UC/BOX
Cantidad por palet		50BOX/PAL
Cantidad de la orden		10 KG (o múltiplo de éste)

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	32,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
VISCOSIDAD LINEAL	3.000 - 4.500 mPa.s	IOCCC46(2000)
LÍMITE DE FLUJO CASSON	20,00 - 45,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Finura: 12-30 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC116(1990)

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

Artículo : PRAMA-T14
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136
PRAMA-T14/EU/00000000
14.02.2023 09:28:33
p. 1 / 3

**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

PRAMA-T14**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Características analíticas - microbiológicas****Método de Ref.**

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	542 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	48,0 g
GRASA TOTAL	32,8 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	6,3 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	2,6 g	PROTEÍNAS TOTALES	9,8 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	48,8 g	SAL	0,00 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*	1
CACAHUETES*	0	ALMENDRAS*	1
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	1

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

Artículo : PRAMA-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

para el cliente 53136

PRAMA-T14/EU/00000000

14.02.2023 09:28:33

p. 2 / 3



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRAMA-T14

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Otras sustancias de interés

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	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.

Condiciones de almacenamiento

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

Temperatura de almacenamiento: 12 - 20 °C

Mezclar antes de usar para obtener un producto homogéneo

Certificación Kosher

Kosher : Ninguno

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

Abdulrahman Albeshri

Artículo : PRAMA-T14
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

para el cliente 53136
PRAMA-T14/EU/00000000
14.02.2023 09:28:33
p. 3 / 3