

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

#### Especificación de producto

**Denominación legal :** Combinación de chocolate y donfitería de azúcar coloreada  
**Nombre comercial :** Star assortment  
**Artículo :** CHX-PR-19906E0-999  
**Número de artículo alternativo :** E019906  
**Arancel EU :** 1806.9039



#### Composición típica

azúcar; pasta de cacao; manteca de cacao; **leche** entera en polvo; emulgente: lecitinas (**soja**); colorante: E120; colorante: E141i; aroma natural de vainilla; colorante: E160a; colorante: extracto de pimentón

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	8711177580968	0,649 KG	0,838 KG	320x244x30 MM
BOX	18711177580965	2,596 KG	3,560 KG	336x255x135 MM

Formato 2,5D  
Cantidad 324pza/UC  
Cantidad por caja / bolsa / Pi 4UC/BOX  
Cantidad por palet 110BOX/PAL  
Cantidad de la orden 2,596 KG (o multiplo de éste)

#### Características de producto

LONGITUD	34,0 mm
ANCHURA	35,0 mm
ALTURA	4,0 mm
BASE COLOUR*	marron
ADDITIONAL COLOUR*	amarillo, rojo, verde

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

Artículo : CHX-PR-19906E0-999

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 09:34:24

p. 1 / 3

Límites químicos		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %	IOCCC1(1952)

Límites físicos		Método de Ref.
No aplica		

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
18 Mes (es) después de la fecha de producción

Información nutricional por 100 g (cálculos basados en datos bibliográficos)			
VALOR ENERGÉTICO	565 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	47,6 g
GRASA TOTAL	37,5 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	4,9 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	22,5 g	PROTEÍNAS TOTALES	4,8 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	49,4 g	SAL	0,07 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
		PACANAS*	0
		PISTACHO*	0

Artículo : CHX-PR-19906E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

14.02.2023 09:34:24

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

p. 2 / 3

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

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	1	NUEZ JAPONESA VAR.CORAZÓN*	0
VAINILLINA	1	CHINQUAPIN*	0
ALCOHOL	0	NUEZ LITCHI*	0
ASPARTAME	1	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	0	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

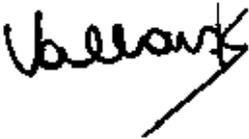
Almacenar el producto en un ambiente limpio, seco (humedad relativa máx. 70%) y sin olores.

Temperatura de almacenamiento: 12 - 20 °C

#### Certificación Kosher

**Kosher** : Ninguno

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



Katleen Vallons