



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRAMANO-T14

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal : Pasta con avellanas y almendras
Artículo : PRAMANO-T14
Arancel EU : 2008.1919

This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification

Composición típica

azúcar; avellanas 24,0%; almendras 24,0%; grasa vegetal (girasol); emulgente : lecitina de soja

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Leche

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522469066	5,000 KG
BOX	5410522469073	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	33,3 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: 12-30 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC116(1990)

Características analíticas - microbiológicas

		Método de Ref.
RECUESTO 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	ausencia/g	ISO16649-2
SALMONELLA	ausencia/25g	ISO6579

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.

Artículo : PRAMANO-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

20.02.2020 14:45:35

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRAMANO-T14

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Conservación

12 Mes (es) después de la fecha de producción

Información nutricional por 100 g (cálculos basados en datos bibliográficos)

VALOR ENERGÉTICO	548 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO IR	27,4 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,815 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.293 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	1,0 %
GRASA TOTAL	33,3 g	VITAMINA D CALCIFEROL	0,000 µg
GRASA TOTAL IR	47,6 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	0,0 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3,2 g	VITAMINA D (UI)	0
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	16,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	15,001 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	21,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	125,0 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	7,1 g	VITAMINA E (UI)	22
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROL	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	51,5 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	28,078 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	19,8 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	14,0 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	49,4 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	54,9 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	188,4 mg
ALMIDÓN	0,2 g	FÓSFORO IR	26,9 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	5,2 g	HIERRO	2,04 mg
PROTEÍNAS TOTALES	7,9 g	HIERRO IR	14,5 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	15,9 %	MAGNESIO	78,1 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	MAGNESIO IR	20,8 %
SAL	0,00 g	ZINC	0,97 mg
SAL IR	0,0 %	ZINC IR	9,7 %
SODIO	1,1 mg	YODO	0,84 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,00 g	YODO IR	0,6 %
ALCALOIDES TOTALES	0,00 g	CALCIO	114,7 mg
POLI HIDROXIFENOLES	0,00 g	CALCIO IR	14,3 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	12,66 mg
VITAMINA A RETINOL	6,114 µg	CLORURO IR	1,6 %
VITAMINA A RETINOL IR	0,8 %	POTASIO	353,0 mg
VITAMINA A (UI)	20	POTASIO IR	17,6 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	36,691 µg	MANGANESE	1,82 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,146 mg	MANGANESE IR	91,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	13,3 %	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,198 mg	FLUORIDE IR	0,7 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	14,2 %	SELENIO	1,91 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	1,322 mg	SELENIO IR	3,5 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	8,3 %	CHROMIUM	2,87 µg

Artículo : PRAMANO-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

20.02.2020 14:45:35

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

PRAMANO-T14

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,414 mg	CHROMIUM IR	7,2 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	6,9 %	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,037 mg	MOLYBDENUM IR	0,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	2,6 %	CENIZAS	1,27 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

IR = ingestas de referencia

Alérgenos adicionales y otra información

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL. LACTOSA)	1	AVELLANAS, ALMENDRAS	1
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	1
SOJA**	1	OTROS FRUTOS DE CÁSCARA*	0
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	1	CACAHUETES**	0
ALTRAMUZ	0	ACEITE GRASA DE CACAHUETE	0
GLUTEN	0	PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL.	0
TRIGO	0	ACEITE DE AJONJOLÍ	0
CENTENO	0	MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0
ALFORFÓN	0	DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC >	0
RES	0	VAINILLINA	0
CERDO	0	APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0
POLLO	0	ALCOHOL	0
PESCADO (INCL. CALAMAR)	0	ASPARTAME	0
CRUSTÁCEOS (INCL. LANGOSTINOS/GAMBAS,	0	FRUCTOSA	1
MOLUSCOS (INCL. ABULÓN)	0	APTO PARA VEGETARIANOS	1
MAÍZ	0	APTO PARA VEGANOS	1

Leyenda: 1=presente/apto 0=ausente/no apto

Otros frutos de cáscara* : nuez, pacana, anacardo, pistacho, castaña de Pará, nuez macadamia

** : Excl. aceite/grasa totalmente refinada

"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 20.02.2020

Artículo : PRAMANO-T14

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

20.02.2020 14:45:35

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

PRAMANO-T14

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Katrien Drieskens