

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

S04-HP35NV-471**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Especificación de producto**

Denominación legal : Sucedáneo con leche
Certificación RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Artículo : S04-HP35NV-471
Arancel EU : 1806.2080
 This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification

Composición típica

azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; lactosuero en polvo (**leche**); **leche** desnatada en polvo 5,0%; cacao desgrasado en polvo 4,5%; lactosa (**leche**); emulgente: lecitinas (**soja**); aroma natural de vainilla
 Apoyando el suministro de cacao 100% sustentable

Presentación

	EAN	Peso neto
BOX	5410522321982	10,000 KG
Formato		Easymelt
Cantidad por caja / bolsa / Pi		10KG/BOX
Cantidad por palet		64BOX/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	35,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
VISCOSIDAD LINEAL	600 - 800 mPa.s	IOCCC46(2000)
LÍMITE DE FLUJO CASSON	2,00 - 8,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC38(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
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.

Artículo : S04-HP35NV-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

12.12.2022 12:35:51

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

S04-HP35NV-471**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Conservación**

18 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	565 kcal	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO	0,187 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	28,3 %	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,2 %
VALOR ENERGÉTICO	2.365 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROL	0,022 µg
GRASA TOTAL	35,6 g	VITAMINA D	CALCIFEROL IR	0,4 %
GRASA TOTAL IR	50,9 %	VITAMINA D	(UI)	1
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	33,4 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL	0,088 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	166,8 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL IR	0,7 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	0,2 g	VITAMINA E	(UI)	0
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,2 g	FOLATO		3,545 µg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	FOLATO IR		1,8 %
COLESTEROL	0,5 mg	FÓSFORO		122,7 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	56,6 g	FÓSFORO IR		17,5 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	21,8 %	HIERRO		3,73 mg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	55,6 g	HIERRO IR		26,7 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	61,8 %	MAGNESIO		35,3 mg
POLIOLES	0,0 g	MAGNESIO IR		9,4 %
ALMIDÓN	0,4 g	ZINC		0,57 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	1,5 g	ZINC IR		5,7 %
PROTEÍNAS TOTALES	3,4 g	YODO		1,27 µg
PROTEÍNAS TOTALES IR	6,9 %	YODO IR		0,8 %
PROTEÍNA LÁCTEA	2,5 g	CALCIO		107,0 mg
SAL	0,17 g	CALCIO IR		13,4 %
SAL IR	2,8 %	CLORURO		40,80 mg
SODIO	66,7 mg	CLORURO IR		5,1 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,58 g	POTASIO		350,4 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,10 g	POTASIO IR		17,5 %
POLI HIDROXIFENOLES	0,13 g	MANGANESE		0,00 mg
ALCOHOL	0,00 g	MANGANESE IR		0,2 %
VITAMINA A RETINOL	1,404 µg	FLUORIDE		0,01 mg
VITAMINA A (UI)	5	FLUORIDE IR		0,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,065 mg	SELENIO		1,11 µg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	5,9 %	SELENIO IR		2,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,284 mg	CHROMIUM		3,18 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	20,3 %	CHROMIUM IR		7,9 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,124 mg	MOLYBDENUM		4,49 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,8 %	MOLYBDENUM IR		9,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,261 µg	CENIZAS		1,50 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	10,4 %			

Artículo : S04-HP35NV-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

12.12.2022 12:35:51

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

S04-HP35NV-471

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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 > APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
CACAHUETES*	0	AVELLANAS*	0
ACEITE GRASA DE CACAHUETE	0	ALMENDRAS*	0
PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE/GRASA)	0	ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	0
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	NUEZ DE BRASIL*	0
ALTRAMUZ	0	ANACARDOS*	0
MOLUSCOS (INCL. ABULÓN)	0	NUECES MACADAMIA / DE AUSTRALIA*	0
		PACANAS*	0
		PISTACHO*	0
		NUECES*	0

Leyenda: 1=presente 0=ausente

*: Excluyendo aceite/grasa totalmente refinada

Otras sustancias de interés

RES	0	ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE	1
CERDO	0	CASTAÑAS*	0
POLLO	0	PINO/PIÑONES/PIÑON DE PINO*	0
FRUCTOSA	1	NUEZ PILI*	0
MAÍZ	0	KARITE*	0
VAINILLINA	1	NUEZ JAPONESA VAR.CORAZÓN*	0
ALCOHOL	0	CHINQUAPIN*	0
ASPARTAME	0	NUEZ LITCHI*	0
ALFORFÓN	0	NUEZ DE HAYA*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NUEZ DE NOGAL*	0
JARABE DE GLUC DE CEBADA	0	COCO*	0
TRIGO (JARA GLUC/DEX/MALTODE)	0	NUEZ HICKORY*	0

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

Artículo : S04-HP35NV-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

12.12.2022 12:35:51

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

S04-HP35NV-471

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Certificación Kosher

Kosher : Ninguno

Impreso el 12.12.2022

Stephanie Coppin

Artículo : S04-HP35NV-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

12.12.2022 12:35:51

p. 4 / 4