



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHD-Q55-DFR-E0-U70**

**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 :** Cobertura de chocolate negro sin lácteos  
**Certificación** Certificación HALAL  
**Artículo :** CHD-Q55-DFR-E0-U70  
**Arancel EU :** 1806.2010

### Composición típica

pasta de cacao; azúcar; manteca de cacao; emulgente: lecitina; aroma natural de vainilla

Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

### Presentación

	<b>EAN</b>	<b>Peso neto</b>
UC	5410522701005	2,500 KG
BOX	5410522700992	10,000 KG

  

Formato	Callets
Cantidad	2,5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX
Cantidad por palet	42BOX/PAL
Cantidad de la orden 10 KG (o múltiplo de éste)	

### Límites químicos

			<b>Método de Ref.</b>
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	37,7 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)
PROTEÍNA LÁCTEA	< 0,10 ppm		ELISA

### Límites físicos

		<b>Método de Ref.</b>
VISCOSIDAD LINEAL	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC38(1990)

### Características analíticas - microbiológicas

		<b>Método de Ref.</b>
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	No detectado/g	ISO16649-2

Artículo : CHD-Q55-DFR-E0-U70

para el cliente 53136

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

14.02.2023 08:08:39

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

**p. 1 / 3**

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

**CHD-Q55-DFR-E0-U70****Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Características analíticas - microbiológicas****Método de Ref.**

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**

24 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	557 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	41,9 g
GRASA TOTAL	37,7 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	8,1 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	22,6 g	PROTEÍNAS TOTALES	5,1 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	44,7 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.	0	AVENA	0
LACTOSA	0	CENTENO	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	CEBADA (EXCL JARABE DE GLUC)	0
SOJA*	0	TRIGO/ESPELTA EXCL. JARA GLUC	0
PESCADO (INCL. CALAMAR)	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
CRUSTÁCEOS (INCL. LANGOSTINOS/GAMBAS,	0	AVELLANAS*	0
DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC >	0	ALMENDRAS*	0
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*	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	0	NUEZ JAPONESA VAR.CORAZÓN*	0
VAINILLINA	1	CHINQUAPIN*	0

Artículo : CHD-Q55-DFR-E0-U70

para el cliente 53136

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

14.02.2023 08:08:39

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

**p. 2 / 3**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHD-Q55-DFR-E0-U70**

**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE**

### Otras sustancias de interés

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	0		

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.

### Información legal (calculado según la UE Directiva 2000/36/CE)

Materia seca cacao	57,2 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	19,4 %	+/- 1

### 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 Pareve

Certificación Kosher disponible bajo petición. El estatus kosher está confirmado en el envase (sólo para productos en sólido).

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

Evie De Vis

Artículo : CHD-Q55-DFR-E0-U70

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 08:08:39

**p. 3 / 3**