



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

70-30-44NV-120

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 |
| Certificación        | Certificación HALAL          |
| Artículo :           | 70-30-44NV-120               |
| Arancel EU :         | 1806.2010                    |

## Composición típica

pasta de cacao; azúcar; manteca de cacao; emulgente: lecitinas (**soja**); aroma natural de vainilla

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

## Presentación

|                                | EAN           | Peso neto                  |
|--------------------------------|---------------|----------------------------|
| UC                             | 5410522626582 | 5,000 KG                   |
| BOX                            | 5410522626575 | 25,000 KG                  |
| Formato                        |               | Bloques                    |
| Cantidad                       |               | 5KG/UC                     |
| Cantidad por caja / bolsa / Pi |               | 5UC/BOX                    |
| Cantidad por palet             |               | 40BOX/PAL                  |
| Cantidad de la orden           |               | 25 KG (o múltiplo de éste) |

## Información de embalaje

| Unidad de empaque | Material de embalaje | Código de identificación |
|-------------------|----------------------|--------------------------|
| UC                | Bolsa                | 07-O                     |
| BOX               | Caja                 | 20-PAP                   |

## Límites químicos

|                          |                | Método de Ref. |
|--------------------------|----------------|----------------|
| HUMEDAD                  | máx 1 %        | IOCCC1(1952)   |
| CONTENIDO TOTAL DE GRASA | 43,8 % +/- 1,5 | IOCCC14(1972)  |

## Límites físicos

|                                                              |                   | Método de Ref. |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| VISCOSIDAD LINEAL                                            | 600 - 1.300 mPa.s | IOCCC46(2000)  |
| 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        |

Artículo : 70-30-44NV-120

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

para el cliente 53136

26.01.2024 11:41:54

p. 1 / 3



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

70-30-44NV-120

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

| Características analíticas - microbiológicas |                  | Método de Ref. |
|----------------------------------------------|------------------|----------------|
| 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

24 Mes (es) después de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento recomendadas a continuación

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

|                           |          |                               |        |
|---------------------------|----------|-------------------------------|--------|
| VALOR ENERGÉTICO          | 573 kcal | AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) | 26,7 g |
| GRASA TOTAL               | 43,8 g   | FIBRAS ALIMENTARIAS           | 11,8 g |
| ÁCIDOS GRASOS SATURADOS   | 26,2 g   | PROTEÍNAS TOTALES             | 7,5 g  |
| CARBOHIDRATOS DISPONIBLES | 30,5 g   | SAL                           | 0,02 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*                                      | 1 | 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 |

Artículo : 70-30-44NV-120

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

para el cliente 53136

26.01.2024 11:41:54

p. 2 / 3



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**70-30-44NV-120**

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

### Otras sustancias de interés

|                                          |   |                            |   |
|------------------------------------------|---|----------------------------|---|
| POLLO                                    | 0 | NUEZ PILI*                 | 0 |
| FRUCTOSA                                 | 1 | KARITE*                    | 0 |
| MAÍZ                                     | 0 | NUEZ JAPONESA VAR.CORAZÓN* | 0 |
| VAINILLINA                               | 1 | 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.

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

|                               |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|
| Materia seca cacao            | 72,3 % | +/- 2  |
| Materia seca cacao desgrasado | 28,5 % | +/-1,5 |

### Condiciones de almacenamiento

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

Temperatura de almacenamiento recomendada: 12 - 20 °C

### Certificación Kosher

#### Kosher Lácteo

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

Impreso el 26.01.2024 para el cliente SUMINISTROS MAESTRE S.L.

Evie De Vis

Artículo : 70-30-44NV-120

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

para el cliente 53136

26.01.2024 11:41:54

**p. 3 / 3**