



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CEM-CC-M1CRIE0-W97

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

SUMINISTROS MAESTRE S.L.
P.I. MERKA - CALLE A 19
41550 ALCALÁ DE GUADAIRA
ESPAÑA

Especificación de producto

Denominación legal :	Cereales bañados con chocolate con leche
Certificación	Certificación HALAL
Artículo :	CEM-CC-M1CRIE0-W97
Arancel EU :	1806.9019

Composición típica

Chocolate con leche 84,0% (azúcar; manteca de cacao; **leche** entera en polvo; pasta de cacao; lactosuero en polvo (**leche**); emulgente : **lecitina de soja**; extracto de pimentón; aroma natural de vainilla) ; cereales crujientes (harina de **trigo**, azúcar, harina de malta de **trigo**, almidón (**trigo**), gasificante: E500ii, sal, manteca de cacao, aroma natural de vainilla); jarabe de glucosa; azúcar; agente de recubrimiento: E414; almidón modificado; grasa vegetal (nuez de coco)

Productos con fecha de caducidad de 13.09.2018 no son halal.

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522545623	0,800 KG
BOX	5410522545616	3,200 KG
Formato		Enrobed pcs
Cantidad		0,8KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		4UC/BOX
Cantidad por palet		138BOX/PAL
Cantidad de la orden		3,2 KG (o multiplo de éste)

Límites químicos

HUMEDAD	máx 1 %
---------	---------

Método de Ref.

IOCCC1(1952)

Límites físicos

No aplica

Método de Ref.

Características analíticas - microbiológicas

RECuento TOTAL EN PLACA	máx 5.000/g
LEVADURAS	máx 50/g
HONGOS	máx 50/g
ENTEROBACTERIÁCEAE	máx 10/g
COLIFORMES	máx 10/g
E.COLI	ausencia/g

Método de Ref.

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2

Artículo : CEM-CC-M1CRIE0-W97

para el cliente 53136

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

16.04.2019 15:26:23

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

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEM-CC-M1CRIE0-W97

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas	Método de Ref.
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.

Conservación

12 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	508 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	14,7 %
VALOR ENERGÉTICO IR	25,4 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,301 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.127 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,4 %
GRASA TOTAL	25,5 g	VITAMINA D CALCIFEROL	0,964 µg
GRASA TOTAL IR	36,4 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	19,3 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	15,2 g	VITAMINA D (UI)	39
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	76,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	1,745 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	8,1 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	14,5 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,0 g	VITAMINA E (UI)	3
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,2 g	VITAMINA H BIOTINA	0,002 mg
COLESTEROL	12,6 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	3,5 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	62,5 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	7,016 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	24,1 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	3,5 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	53,7 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	59,6 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	139,4 mg
ALMIDÓN	7,8 g	FÓSFORO IR	19,9 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	2,0 g	HIERRO	1,98 mg
PROTEÍNAS TOTALES	5,7 g	HIERRO IR	14,2 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	11,5 %	MAGNESIO	39,2 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	3,7 g	MAGNESIO IR	10,5 %
SAL	0,61 g	ZINC	0,68 mg
SAL IR	10,1 %	ZINC IR	6,8 %
SODIO	242,6 mg	YODO	3,34 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,50 g	YODO IR	2,2 %
ALCALOIDES TOTALES	0,06 g	CALCIO	157,5 mg
POLI HIDROXIFENOLES	0,15 g	CALCIO IR	19,7 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	103,28 mg
VITAMINA A RETINOL	10,032 µg	CLORURO IR	12,9 %
VITAMINA A RETINOL IR	1,3 %	POTASIO	298,7 mg
VITAMINA A (UI)	33	POTASIO IR	14,9 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	2,640 µg	MANGANESE	0,01 mg

Artículo : CEM-CC-M1CRIE0-W97

para el cliente 53136

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

16.04.2019 15:26:23

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

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEM-CC-M1CRIE0-W97

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA B1 TIAMINA	0,068 mg	MANGANESE IR	0,7 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	6,2 %	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,381 mg	FLUORIDE IR	0,8 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	27,2 %	SELENIO	2,53 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,076 mg	SELENIO IR	4,6 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,5 %	CHROMIUM	10,67 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,938 mg	CHROMIUM IR	26,7 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	15,6 %	MOLYBDENUM	13,79 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,044 mg	MOLYBDENUM IR	27,6 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	3,1 %	CENIZAS	1,74 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,367 µg		

IR = ingestas de referencia

Alergenos adicionales y otra información

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

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

Otros frutos secos* : 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 Lácteo

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

Artículo : CEM-CC-M1CRIE0-W97

para el cliente 53136

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

16.04.2019 15:26:23

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

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CEM-CC-M1CRIE0-W97

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Impreso el 16.04.2019 para el cliente SUMINISTROS MAESTRE S.L.

Katrien Drieskens

Artículo : CEM-CC-M1CRIE0-W97

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

para el cliente 53136

16.04.2019 15:26:23

p. 4 / 4