



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHW-SV-20579E0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Chocolate blanco
Certificación	Certificación HALAL
Artículo :	CHW-SV-20579E0-999
Número de artículo alternativo	E020579
Arancel EU :	1704.9030



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

Composición típica

azúcar; **leche** entera en polvo; manteca de cacao; emulgente : lecitina de **soja**; aroma natural de vainilla

Ingredientes Growing Great Chocolate: Cacao

Presentación

	EAN	Peso neto	Peso bruto	Dimensiones (L x A xA)
BOX	5410522548082	2,500 KG	2,852 KG	403x285x155 MM
Formato		virutas		
Cantidad por caja / bolsa / Pi		2,5KG/BOX		
Cantidad por palet		64BOX/PAL		
Cantidad de la orden 2,5 KG (o multiplo de éste)				

Características de producto

BASE COLOUR* crema-amarillento

*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %	IOCCC1(1952)

Límites físicos

	Método de Ref.
No aplica	

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	ausencia/g	ISO16649-2

Artículo : CHW-SV-20579E0-999

Empresa - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

15.04.2019 12:14:33

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-SV-20579E0-999

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	541 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	21,5 %
VALOR ENERGÉTICO IR	27,0 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,485 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.263 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,6 %
GRASA TOTAL	30,4 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,052 µg
GRASA TOTAL IR	43,5 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	21,0 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	18,3 g	VITAMINA D (UI)	42
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	91,6 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	1,901 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	9,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	15,8 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,0 g	VITAMINA E (UI)	3
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,5 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROL	24,8 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	59,9 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	8,743 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	23,0 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	4,4 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	59,5 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	66,1 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	193,1 mg
ALMIDÓN	0,0 g	FÓSFORO IR	27,6 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	0,0 g	HIERRO	0,27 mg
PROTEÍNAS TOTALES	6,5 g	HIERRO IR	2,0 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	13,1 %	MAGNESIO	21,1 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	6,5 g	MAGNESIO IR	5,6 %
SAL	0,23 g	ZINC	0,84 mg
SAL IR	3,9 %	ZINC IR	8,4 %
SODIO	92,5 mg	YODO	6,61 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,41 g	YODO IR	4,4 %
ALCALOIDES TOTALES	0,00 g	CALCIO	227,4 mg
POLI HIDROXIFENOLES	0,00 g	CALCIO IR	28,4 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	202,37 mg
VITAMINA A RETINOL	10,911 µg	CLORURO IR	25,3 %
VITAMINA A RETINOL IR	1,4 %	POTASIO	331,9 mg
VITAMINA A (UI)	36	POTASIO IR	16,6 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	5,235 µg	MANGANESE	0,02 mg

Artículo : CHW-SV-20579E0-999

Empresa - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

15.04.2019 12:14:33

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-SV-20579E0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA B1 TIAMINA	0,077 mg	MANGANESE IR	1,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	7,0 %	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,536 mg	FLUORIDE IR	0,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	38,3 %	SELENIO	3,58 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,000 mg	SELENIO IR	6,5 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,0 %	CHROMIUM	9,19 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,868 mg	CHROMIUM IR	23,0 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	14,5 %	MOLYBDENUM	12,77 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,077 mg	MOLYBDENUM IR	25,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	5,5 %	CENIZAS	1,80 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,536 µg		

IR = ingestas de referencia

Alergenos adicionales y otra inforamción

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	0	ACEITE DE AJONJOLÍ	0
TRIGO	0	MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0
CENTENO	0	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	0		

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.

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

Materia seca cacao	23,5 %	+/- 1
Materia seca láctea	24,9 %	+/- 1
Materia grasa láctea	6,9 %	+/-0,5

Artículo : CHW-SV-20579E0-999

Empresa - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

15.04.2019 12:14:33

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-SV-20579E0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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).

Impreso el 15.04.2019

Saskia van der Burg

Artículo : CHW-SV-20579E0-999

Empresa - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

15.04.2019 12:14:33

p. 4 / 4