



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHF-BS-19501C-999**

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

## Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura coloreado
Artículo :	CHF-BS-19501C-999
Número de artículo alternativo	E019501
Arancel EU :	1704.9099



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

## Composición típica

azúcar; manteca de cacao 30,0%; **leche** entera en polvo; emulgente : lecitina de **soja**; aroma; colorante: E120; aroma natural de vainilla

Ingredientes Growing Great Chocolate: Cacao

## Presentación

	EAN	Peso neto	Peso bruto	Dimensiones (L x A xA)
UC	5410522393767	1,000 KG	1,215 KG	195x195x114 MM
BOX	5410522535136	4,000 KG	4,860 KG	392x392x115 MM

Formato	rizos
Cantidad	1KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX
Cantidad por palet	60BOX/PAL
Cantidad mínima de pedido 240 KG . Aumentar con un múltiplo de 4 KG .	

## Características de producto

LONGITUD	7,5 - 10,5 mm
ANCHURA	4,0 - 6,0 mm
BASE COLOUR*	rosado-morado

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

## Límites químicos

HUMEDAD	máx 1 %
---------	---------

## Método de Ref.

IOCCC1(1952)

## Límites físicos

No aplica

## Método de Ref.

Artículo : CHF-BS-19501C-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**

FELICITUM 1911

**CHF-BS-19501C-999****Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****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
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	567 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	19,8 %
VALOR ENERGÉTICO IR	28,4 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,449 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.374 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,6 %
GRASA TOTAL	35,6 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,306 µg
GRASA TOTAL IR	50,9 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	26,1 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,5 g	VITAMINA D (UI)	52
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	107,3 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	2,352 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	11,3 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	19,6 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,1 g	VITAMINA E (UI)	4
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,4 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROL	23,0 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	55,4 g	VIITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	9,198 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	21,3 %	VIITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	4,6 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	55,0 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	61,1 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	178,6 mg
ALMIDÓN	0,4 g	FÓSFORO IR	25,5 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	0,0 g	HIERRO	0,25 mg
PROTEÍNAS TOTALES	6,1 g	HIERRO IR	1,8 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	12,1 %	MAGNESIO	19,6 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	6,0 g	MAGNESIO IR	5,2 %
SAL	0,23 g	ZINC	0,78 mg
SAL IR	3,8 %	ZINC IR	7,8 %
SODIO	91,1 mg	YODO	6,12 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,38 g	YODO IR	4,1 %
ALCALOIDES TOTALES	0,00 g	CALCIO	210,4 mg

Artículo : CHF-BS-19501C-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

**CHF-BS-19501C-999**

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

POLI HIDROXIFENOLES	0,00 g	CALCIO IR	26,3 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	187,23 mg
VITAMINA A RETINOL	13,213 µg	CLORURO IR	23,4 %
VITAMINA A RETINOL IR	1,7 %	POTASIO	307,1 mg
VITAMINA A (UI)	44	POTASIO IR	15,4 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	4,865 µg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,071 mg	MANGANESE IR	1,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	6,4 %	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,496 mg	FLUORIDE IR	0,8 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	35,4 %	SELENIO	3,31 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,000 mg	SELENIO IR	6,0 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,0 %	CHROMIUM	8,51 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,803 mg	CHROMIUM IR	21,3 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	13,4 %	MOLYBDENUM	11,81 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,071 mg	MOLYBDENUM IR	23,6 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	5,1 %	CENIZAS	1,67 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,496 µg		

IR = ingestas de referencia

### Alergenos adicionales y otra información

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL. LACTOSA)	1	AVELLANAS, ALMENDRAS	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	0
SOJA**	1	OTRAS NUECES *	0
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	1	CACAHUATES**	0
ALTRAMUZ	0	ACEITE/GRASA DE CACAHUATE	0
GLUTEN	0	PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE DE AJONJOLÍ	0
TRIGO	0	MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0
CENTENO	0	DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC >	0
ALFORFÓN	0	VAINILINA	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	0
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.

Artículo : CHF-BS-19501C-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

**CHF-BS-19501C-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** : Ninguno

Impreso el 15.04.2019

Alexandre van der Moezel

Artículo : CHF-BS-19501C-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**