



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHF-BS-20588E5-999**

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

## Especificación de producto

<b>Denominación legal :</b>	Mezcla de chocolate con leche y chocolate blanco con gusto caramelo
<b>Artículo :</b>	CHF-BS-20588E5-999
<b>Número de artículo alternativo</b>	E020588
<b>Arancel EU :</b>	1806.2030



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

## Composición típica

azúcar; **leche** entera en polvo; manteca de cacao; pasta de cacao; emulgente: E442; aroma; extracto de pimentón; aroma natural de vainilla

Ingredientes Growing Great Chocolate: Cacao

## Presentación

	<b>EAN</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Peso bruto</b>	<b>Dimensiones (L x A xA)</b>
UC	5410522548013	1,000 KG	1,215 KG	195x195x114 MM
BOX	5410522548006	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*	marron (amarillo-rojo-oscuro)

\*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-20588E5-999

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-20588E5-999****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	545 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	19,9 %
VALOR ENERGÉTICO IR	27,3 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,450 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.280 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,6 %
GRASA TOTAL	31,3 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,088 µg
GRASA TOTAL IR	44,7 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	21,8 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	18,6 g	VITAMINA D (UI)	44
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	93,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	1,935 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	10,0 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	16,1 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,0 g	VITAMINA E (UI)	3
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,5 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROL	23,0 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	59,3 g	VIITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	8,622 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	22,8 %	VIITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	4,3 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	59,2 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	65,8 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	200,1 mg
ALMIDÓN	0,1 g	FÓSFORO IR	28,6 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	0,2 g	HIERRO	0,58 mg
PROTEÍNAS TOTALES	6,2 g	HIERRO IR	4,1 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	12,4 %	MAGNESIO	22,1 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	6,1 g	MAGNESIO IR	5,9 %
SAL	0,21 g	ZINC	0,82 mg
SAL IR	3,6 %	ZINC IR	8,2 %
SODIO	85,8 mg	YODO	6,13 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,40 g	YODO IR	4,1 %
ALCALOIDES TOTALES	0,01 g	CALCIO	211,5 mg

Artículo : CHF-BS-20588E5-999

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-20588E5-999**

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

POLI HIDROXIFENOLES	0,03 g	CALCIO IR	26,4 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	187,80 mg
VITAMINA A RETINOL	11,137 µg	CLORURO IR	23,5 %
VITAMINA A RETINOL IR	1,4 %	POTASIO	319,5 mg
VITAMINA A (UI)	37	POTASIO IR	16,0 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	4,852 µg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,073 mg	MANGANESE IR	1,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	6,6 %	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,499 mg	FLUORIDE IR	0,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	35,7 %	SELENIO	3,41 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,016 mg	SELENIO IR	6,2 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,1 %	CHROMIUM	9,80 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,813 mg	CHROMIUM IR	24,5 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	13,6 %	MOLYBDENUM	13,40 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,072 mg	MOLYBDENUM IR	26,8 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	5,1 %	CENIZAS	1,70 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,497 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.	0
TRIGO	0	ACEITE DE AJONJOLÍ	0
CENTENO	0	MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0
ALFORFÓN	0	DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC >	0
RES	0	VAINILINA	1
CERDO	0	APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0
POLLO	0	ALCOHOL	0
PESCADO (INCL. CALAMAR)	0	ASPARTAME	0
CRUSTÁCEOS (INCL. LANGOSTINOS/GAMBAS,	0	FRUCTOSA	1
MOLUSCOS (INCL. ABULÓN)	0	APTO PARA VEGETARIANOS	1
MAÍZ	0	APTO PARA VEGANOS	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.

Artículo : CHF-BS-20588E5-999

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 1811

**CHF-BS-20588E5-999**

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

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

Materia seca cacao	24,8 %	+/- 1
Materia seca láctea	23,1 %	+/- 1
Materia grasa láctea	6,4 %	+/-0,5

**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-20588E5-999

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**