

**CALLEBAUT**

FONDÉ EN 1911

CP-777**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Especificación de producto****Denominación legal :** Cacao en polvo alcalinizado**Nombre comercial :** 22/24**Artículo :** CP-777**Arancel EU :** 1805.0000

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

Composición típica

cacao en polvo; regulador de la acidez: E 501i

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522033809	5,000 KG
BOX	5410522033823	20,000 KG
Cantidad		5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		4UC/BOX
Cantidad por palet		42BOX/PAL
Cantidad de la orden 20 KG (o múltiplo de éste)		

Características de producto

Apariencia : marron

Color : marron medio

Olor y Sabor: Característico de cacao en polvo alcalinizado sin sabores extraños.

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 4,50 %	IOCCC1(1952)
CONT. GRASO TOTAL SOBRE MATERIA SECA	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	6,8 - 7,2 -	IOCCC15(1972)
CASCARILLA	máx 1,75 %	control tamizado
CENIZAS (MATERIA SECA LIBRE DE GRASA)	máx 11,00 %	IOCCC16(1973)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura : 99.8 % +/- 0.2 min < 75µm , 200 tamiz de malla	IOCCC 38(1990)

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

Artículo : CP-777

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

CP-777/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CP-777

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

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

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

VALOR ENERGÉTICO	389 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg
VALOR ENERGÉTICO IR	19,4 %	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO	1.627 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
GRASA TOTAL	23,0 g	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL IR	32,9 %	VITAMINA D CALCIFEROL	4,000 µg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	13,8 g	VITAMINA D CALCIFEROL IR	80,0 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	69,2 %	VITAMINA D (UI)	160
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	7,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	7,100 mg
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,7 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	59,2 %
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA E (UI)	11
COLESTEROL	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	9,1 g	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	3,5 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	35,500 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	0,4 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	17,8 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	0,4 %	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
POLIOLES	0,0 g	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
ALMIDÓN	8,7 g	FÓSFORO	620,1 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	29,8 g	FÓSFORO IR	88,6 %
PROTEÍNAS TOTALES	19,5 g	HIERRO	11,70 mg
PROTEÍNAS TOTALES IR	39,0 %	HIERRO IR	83,6 %
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	MAGNESIO	391,3 mg
SAL	0,04 g	MAGNESIO IR	104,3 %
SAL IR	0,7 %	ZINC	5,50 mg
SODIO	16,2 mg	ZINC IR	55,0 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	2,60 g	YODO	0,00 µg
ALCALOIDES TOTALES	2,01 g	YODO IR	0,0 %
POLI HIDROXIFENOLES	2,60 g	CALCIO	107,8 mg
CAFEINA	0,20 g	CALCIO IR	13,5 %
TEOBROMINA	1,81 g	CLORURO	30,20 mg
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO IR	3,8 %
VITAMINA A RETINOL	35,500 µg	POTASIO	3.323,0 mg
VITAMINA A RETINOL IR	4,4 %	POTASIO IR	166,2 %
VITAMINA A (UI)	118	MANGANESE	0,00 mg

Artículo : CP-777

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

CP-777/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 2 / 4

**CALLEBAUT®**

Fondant 1911

CP-777**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE**

PROVITAMINA A BETACAROTENO	0,000 µg	MANGANESE IR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,300 mg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	27,3 %	FLUORIDE IR	3,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,300 mg	SELENIO	4,60 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	21,4 %	SELENIO IR	8,4 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	2,400 mg	CHROMIUM	60,00 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	15,0 %	CHROMIUM IR	150,0 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1,400 mg	MOLYBDENUM	73,00 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	23,3 %	MOLYBDENUM IR	146,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,200 mg	CENIZAS	7,89 g
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	14,3 %		

IR = ingestas de referencia

Alergenos adicionales y otra información

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL.	0	AVELLANAS, ALMENDRAS	0
LACTOSA	0	ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	OTRAS NUECES *	0
SOJA**	0	CACAHUATES**	0
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	0	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	0
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	1
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)Alcalinos expresados como K₂CO₃ en materia libre de grasa

máx 7 %

Condiciones de almacenamiento

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

Temperatura de almacenamiento: 12 - 20 °C

Artículo : CP-777

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

CP-777/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 3 / 4



CALLEBAUT

PREMIUM 1911

CP-777

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Certificación Kosher

Kosher Pareve

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

Impreso el 15.04.2019

Claire-Marie Petit

Artículo : CP-777

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

CP-777/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 4 / 4