



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHD-R731EQU-E5-U70**

**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 :** Cobertura de chocolate negro  
**Nombre comercial :** Ecuador  
**Artículo :** CHD-R731EQU-E5-U70  
**Arancel EU :** 1806.2010

### Composición típica

pasta de cacao Ecuador; azúcar; manteca de cacao; emulgente : lecitina de **soja**; aroma natural de vainilla

### Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

**Puede contener : Leche**

### Presentación

	<b>EAN</b>	<b>Peso neto</b>
UC	5410522514254	2,500 KG
BOX	5410522514247	10,000 KG

  

Formato	Callets
Cantidad	2,5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX
Cantidad por palet	42BOX/PAL
Cantidad de la orden 10 KG (o múltiplo de éste)	

### Límites químicos

			<b>Método de Ref.</b>
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	41,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Límites físicos

	<b>Método de Ref.</b>
Finura: 4-8 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC116(1990)

### Características analíticas - microbiológicas

		<b>Método de Ref.</b>
RECUESTO 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 : CHD-R731EQU-E5-U70

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**

FELIUM 1911

**CHD-R731EQU-E5-U70****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**

24 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	557 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO IR	27,8 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.328 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL	41,4 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,945 µg
GRASA TOTAL IR	59,1 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	38,9 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	24,8 g	VITAMINA D (UI)	78
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	124,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	3,526 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	13,4 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	29,4 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,3 g	VITAMINA E (UI)	5
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROL	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	30,5 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	16,109 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	11,7 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	8,1 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	26,5 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	29,5 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	266,2 mg
ALMIDÓN	3,6 g	FÓSFORO IR	38,0 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	13,0 g	HIERRO	19,51 mg
PROTEÍNAS TOTALES	8,2 g	HIERRO IR	139,3 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	16,3 %	MAGNESIO	168,0 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	MAGNESIO IR	44,8 %
SAL	0,02 g	ZINC	2,35 mg
SAL IR	0,3 %	ZINC IR	23,5 %
SODIO	7,0 mg	YODO	0,00 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	1,14 g	YODO IR	0,0 %
ALCALOIDES TOTALES	0,83 g	CALCIO	46,4 mg
POLI HIDROXIFENOLES	2,08 g	CALCIO IR	5,8 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	13,33 mg
VITAMINA A RETINOL	17,468 µg	CLORURO IR	1,7 %
VITAMINA A RETINOL IR	2,2 %	POTASIO	737,1 mg
VITAMINA A (UI)	58	POTASIO IR	36,9 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg

Artículo : CHD-R731EQU-E5-U70

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**

FELIUM 1911

**CHD-R731EQU-E5-U70****Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE**

VITAMINA B1 TIAMINA	0,134 mg	MANGANESE IR	0,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	12,2 %	FLUORIDE	0,16 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,134 mg	FLUORIDE IR	4,6 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	9,6 %	SELENIO	6,16 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	1,072 mg	SELENIO IR	11,2 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	6,7 %	CHROMIUM	80,40 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,536 mg	CHROMIUM IR	201,0 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	8,9 %	MOLYBDENUM	97,82 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,067 mg	MOLYBDENUM IR	195,6 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	4,8 %	CENIZAS	1,89 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 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	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)**

Materia seca cacao	72,4 %	+/- 2
Materia seca cacao desgrasado	31,0 %	+/-1,5

**Condiciones de almacenamiento**

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

Temperatura de almacenamiento: 12 - 20 °C

Artículo : CHD-R731EQU-E5-U70

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**

BELGIUM 1911

**CHD-R731EQU-E5-U70**

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

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

Katrien Drieskens

Artículo : CHD-R731EQU-E5-U70

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**