



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

# CHR-R35RB1-554

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

### Especificación de producto

<b>Denominación legal :</b>	Cobertura de chocolate
<b>Certificación</b>	Certificación HALAL
<b>Nombre comercial :</b>	ruby
<b>Artículo :</b>	CHR-R35RB1-554
<b>Arancel EU :</b>	1806.2010

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

### Composición típica

azúcar; manteca de cacao; **leche** desnatada en polvo; **leche** entera en polvo; pasta de cacao; emulgente : lecitina de **soja**; acidulante: ácido cítrico; aroma natural de vainilla

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingredientes Cacao.

### Presentación

	<b>EAN</b>	<b>Peso neto</b>
UC	5410522571288	10,000 KG
BOX	5410522571271	20,000 KG
Formato		Callets
Cantidad		10KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		2UC/BOX
Cantidad por palet		30BOX/PAL
Cantidad de la orden		20 KG (o múltiplo de éste)

### Límites químicos

			<b>Método de Ref.</b>
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	35,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Límites físicos

	<b>Método de Ref.</b>
Finura: máx. 8% de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC38(1990)

### Características analíticas - microbiológicas

		<b>Método de Ref.</b>
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.

Artículo : CHR-R35RB1-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

15.04.2019 12:14:33

p. 1 / 4



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHR-R35RB1-554**

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

**Conservación**

12 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	563 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	24,8 %
VALOR ENERGÉTICO IR	28,1 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,563 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.356 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,7 %
GRASA TOTAL	35,9 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,449 µg
GRASA TOTAL IR	51,3 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	29,0 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,5 g	VITAMINA D (UI)	58
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	107,7 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	2,605 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	11,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	21,7 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,2 g	VITAMINA E (UI)	4
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,2 g	VITAMINA H BIOTINA	0,002 mg
COLESTEROL	12,7 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	4,5 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	49,5 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	11,702 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	19,0 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	5,9 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	48,5 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	53,9 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	237,1 mg
ALMIDÓN	0,5 g	FÓSFORO IR	33,9 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	0,7 g	HIERRO	1,20 mg
PROTEÍNAS TOTALES	9,3 g	HIERRO IR	8,6 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	18,6 %	MAGNESIO	34,5 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	8,9 g	MAGNESIO IR	9,2 %
SAL	0,27 g	ZINC	1,10 mg
SAL IR	4,6 %	ZINC IR	11,0 %
SODIO	109,7 mg	YODO	7,57 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	1,09 g	YODO IR	5,0 %
ALCALOIDES TOTALES	0,05 g	CALCIO	262,7 mg
POLI HIDROXIFENOLES	0,25 g	CALCIO IR	32,8 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	231,85 mg
VITAMINA A RETINOL	14,669 µg	CLORURO IR	29,0 %
VITAMINA A RETINOL IR	1,8 %	POTASIO	413,2 mg
VITAMINA A (UI)	49	POTASIO IR	20,7 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	5,980 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,102 mg	MANGANESE IR	0,6 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	9,3 %	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,626 mg	FLUORIDE IR	0,5 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	44,7 %	SELENIO	3,51 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,066 mg	SELENIO IR	6,4 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,4 %	CHROMIUM	8,01 µg

Artículo : CHR-R35RB1-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

15.04.2019 12:14:33

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHR-R35RB1-554****Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE**

VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1,023 mg	CHROMIUM IR	20,0 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	17,1 %	MOLYBDENUM	12,66 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,088 mg	MOLYBDENUM IR	25,3 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	6,3 %	CENIZAS	2,13 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,621 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	VAINILLINA	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	1	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.

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

Materia seca cacao	48,8 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	min 2,5 %	
Materia seca láctea sobre producto total	27,8 %	+/-1,5

**Condiciones de almacenamiento**

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

Para mantener el color y la calidad total del producto durante su vida útil es obligatorio un envasado hermético y proteger de la luz.

La humedad puede tener un impacto en el color del chocolate rubí. Por lo tanto, recomendamos realizar una evaluación de la vida útil del producto final que contenga chocolate rubí en combinación o mezclado con ingredientes que contengan agua (crema, galletas, rellenos de fruta, pasteles, crema de manteca, fondant, productos lácteos,...).

Artículo : CHR-R35RB1-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

15.04.2019 12:14:33

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**CHR-R35RB1-554**

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

Recomendación envase:

Índice de Transmisión de Oxígeno (OTR) (ISO 15105-2) < 65 cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup>/24h @ 23°C / 0-50% H.R.

Tasa de Transmisión de vapor de agua (VTR) (ASTM F1249) < 7 g/m<sup>2</sup>/24h @ 38°C / HR 90%

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

Katrien Drieskens

Artículo : CHR-R35RB1-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

15.04.2019 12:14:33

**p. 4 / 4**