



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-E5-U70

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate negro
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	Sao Thome
Artículo :	SAOTHOME-E5-U70
Arancel EU :	1806.2010
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

pasta de cacao São Tomé; azúcar; emulgente : lecitina de **soja**; aroma natural de vainilla

Productos con fecha de caducidad de 21.06.2018 no son halal.

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Leche

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522515930	2,500 KG
BOX	5410522515923	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 multiplo de éste)		

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	39,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC38(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

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>

Artículo : SAOTHOME-E5-U70

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

SAOTHOME-E5-U70

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

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	544 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO IR	27,2 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.276 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL	39,4 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,823 µg
GRASA TOTAL IR	56,3 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	36,5 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	23,6 g	VITAMINA D (UI)	73
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	118,1 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	3,288 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	12,7 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	27,4 %
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	31,2 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	17,827 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	12,0 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	8,9 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	26,9 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	29,9 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	273,8 mg
ALMIDÓN	3,7 g	FÓSFORO IR	39,1 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	13,6 g	HIERRO	18,72 mg
PROTEÍNAS TOTALES	8,5 g	HIERRO IR	133,7 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	17,1 %	MAGNESIO	172,8 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	MAGNESIO IR	46,1 %
SAL	0,02 g	ZINC	2,39 mg
SAL IR	0,3 %	ZINC IR	23,9 %
SODIO	7,2 mg	YODO	0,00 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	1,15 g	YODO IR	0,0 %
ALCALOIDES TOTALES	0,87 g	CALCIO	47,8 mg
POLI HIDROXIFENOLES	2,16 g	CALCIO IR	6,0 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	13,73 mg
VITAMINA A RETINOL	16,375 µg	CLORURO IR	1,7 %
VITAMINA A RETINOL IR	2,0 %	POTASIO	694,3 mg
VITAMINA A (UI)	55	POTASIO IR	34,7 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,144 mg	MANGANESE IR	0,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	13,1 %	FLUORIDE	0,12 mg

Artículo : SAOTHOME-E5-U70

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

SAOTHOME-E5-U70

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,144 mg	FLUORIDE IR	3,5 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	10,3 %	SELENIO	4,69 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	1,110 mg	SELENIO IR	8,5 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	6,9 %	CHROMIUM	61,20 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,576 mg	CHROMIUM IR	153,0 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	9,6 %	MOLYBDENUM	74,46 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,072 mg	MOLYBDENUM IR	148,9 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	5,1 %	CENIZAS	1,96 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

IR = ingestas de referencia

Alergenos adicionales y otra información

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL.	1	AVELLANAS, ALMENDRAS	0
LACTOSA	1	ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	OTRAS NUECES *	0
SOJA**	1	CACAHUATES**	0
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	1	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	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	72,0 %	+/- 2
Materia seca cacao desgrasado	32,6 %	+/-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 : SAOTHOME-E5-U70

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

ESTABLISHED 1911

SAOTHOME-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 15.04.2019

Katrien Drieskens

Artículo : SAOTHOME-E5-U70

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