



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

811NV-554

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate negro
Certificación	Certificación HALAL
Artículo :	811NV-554
Arancel EU :	1806.2010
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

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

Ingredientes Growing Great Chocolate: Cacao

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Leche

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522232981	10,000 KG
BOX	5410522232998	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 multiplo de éste)		

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %	IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	36,6 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
VISCOSIDAD LINEAL	1.291 - 1.540 mPa.s	IOCCC46(2000)
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>

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

Artículo : 811NV-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811NV-554/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NV-554

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

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	550 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO IR	27,5 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.303 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL	36,6 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,625 µg
GRASA TOTAL IR	52,3 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	32,5 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,9 g	VITAMINA D (UI)	65
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	109,7 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	2,937 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	11,9 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	24,5 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,2 g	VITAMINA E (UI)	4
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROL	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	45,5 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	11,254 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	17,5 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	5,6 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	42,8 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	47,6 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	162,6 mg
ALMIDÓN	2,2 g	FÓSFORO IR	23,2 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	8,1 g	HIERRO	12,67 mg
PROTEÍNAS TOTALES	5,1 g	HIERRO IR	90,5 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	10,2 %	MAGNESIO	102,7 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	MAGNESIO IR	27,4 %
SAL	0,01 g	ZINC	1,43 mg
SAL IR	0,2 %	ZINC IR	14,3 %
SODIO	5,7 mg	YODO	0,00 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,69 g	YODO IR	0,0 %
ALCALOIDES TOTALES	0,52 g	CALCIO	28,5 mg
POLI HIDROXIFENOLES	1,30 g	CALCIO IR	3,6 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	8,59 mg
VITAMINA A RETINOL	14,647 µg	CLORURO IR	1,1 %
VITAMINA A RETINOL IR	1,8 %	POTASIO	577,7 mg
VITAMINA A (UI)	49	POTASIO IR	28,9 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,086 mg	MANGANESE IR	0,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	7,9 %	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,086 mg	FLUORIDE IR	3,0 %

Artículo : 811NV-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811NV-554/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NV-554

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	6,2 %	SELENIO	3,98 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,649 mg	SELENIO IR	7,2 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	4,1 %	CHROMIUM	51,89 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,346 mg	CHROMIUM IR	129,7 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	5,8 %	MOLYBDENUM	63,13 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,043 mg	MOLYBDENUM IR	126,3 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	3,1 %	CENIZAS	1,47 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	56,0 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	19,4 %	+/- 1

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 Lácteo

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

Artículo : 811NV-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811NV-554/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811NV-554

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

sólido).

Impreso el 15.04.2019

Katrien Drieskens

Artículo : 811NV-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811NV-554/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 4 / 4