



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

MXD-ICE61-V99

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Mezcla para helados con chocolate
Nombre comercial :	ChocoGelato
	Fondente
Artículo :	MXD-ICE61-V99
Arancel EU :	1806.9039
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

Chocolate negro molido 61,5% (azúcar; pasta de cacao; cacao desgrasado en polvo) ; dextrosa; fructosa; cacao desgrasado en polvo; emulgente: E471, E477, E466, E470a, E412; aroma natural de vainilla

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Leche

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522560046	1,600 KG
BOX	5410522560039	12,800 KG
Formato	Polvo	
Cantidad	1,6KG/UC	
Cantidad por caja / bolsa / Pi	8UC/BOX	
Cantidad por palet	40BOX/PAL	
Cantidad de la orden	12,8 KG (o múltiplo de éste)	

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 4 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	18,3 %	+/- 1,0	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
PESO A GRANEL (100 X)	+/-0,70 g/cm³	IDF 134:1986

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 : MXD-ICE61-V99

Barry Callebaut Sweden AB - Böketofavägen 23 Box 42

SE-260 23 KÅGERÖD - SUECIA

Tel.: + 46 418 450 350 Fax.: + 46 418 450 351

15.04.2019 12:14:33

p. 1 / 4



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

MXD-ICE61-V99

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	456 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO IR	22,8 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO	1.906 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL	18,3 g	VITAMINA D CALCIFEROL	0,741 µg
GRASA TOTAL IR	26,2 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	14,8 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	11,7 g	VITAMINA D (UI)	30
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	58,4 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	1,319 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	5,4 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	11,0 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,5 g	VITAMINA E (UI)	2
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROL	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	62,2 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	10,058 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	23,9 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	5,0 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	59,6 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	66,2 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	175,8 mg
ALMIDÓN	2,4 g	FÓSFORO IR	25,1 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	8,7 g	HIERRO	12,38 mg
PROTEÍNAS TOTALES	5,5 g	HIERRO IR	88,5 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	11,0 %	MAGNESIO	111,0 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	MAGNESIO IR	29,6 %
SAL	0,07 g	ZINC	1,55 mg
SAL IR	1,2 %	ZINC IR	15,5 %
SODIO	27,8 mg	YODO	0,00 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,73 g	YODO IR	0,0 %
ALCALOIDES TOTALES	0,56 g	CALCIO	30,9 mg
POLI HIDROXIFENOLES	1,46 g	CALCIO IR	3,9 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	8,99 mg
VITAMINA A RETINOL	6,602 µg	CLORURO IR	1,1 %
VITAMINA A RETINOL IR	0,8 %	POTASIO	490,5 mg
VITAMINA A (UI)	22	POTASIO IR	24,5 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,095 mg	MANGANESE IR	0,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	8,6 %	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,095 mg	FLUORIDE IR	2,3 %

Artículo : MXD-ICE61-V99

Barry Callebaut Sweden AB - Böketofavägen 23 Box 42

SE-260 23 KÅGERÖD - SUECIA

Tel.: + 46 418 450 350 Fax.: + 46 418 450 351

15.04.2019 12:14:33

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

MXD-ICE61-V99

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	6,8 %	SELENIO	3,08 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,703 mg	SELENIO IR	5,6 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	4,4 %	CHROMIUM	40,21 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,380 mg	CHROMIUM IR	100,5 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	6,3 %	MOLYBDENUM	48,92 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,047 mg	MOLYBDENUM IR	97,8 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	3,4 %	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**	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	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	1		

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.

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 : Ninguno

Impreso el 15.04.2019

Artículo : MXD-ICE61-V99

Barry Callebaut Sweden AB - Böketoftavägen 23 Box 42

SE-260 23 KÅGERÖD - SUECIA

Tel.: + 46 418 450 350 Fax.: + 46 418 450 351

15.04.2019 12:14:33

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

MXD-ICE61-V99

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Uno Viberg