



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

ICE-50-WNV-552

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal : Chocolate blanco
Artículo : ICE-50-WNV-552
Arancel EU : 1704.9030

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

Composición típica

manteca de cacao; azúcar; **leche** entera en polvo; materia grasa **láctea** anhidra; emulgente : lecitina de **soja**; aroma natural de vainilla

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522526783	2,500 KG
BOX	5410522526790	10,000 KG

Formato	Callets
Cantidad	2,5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX
Cantidad por palet	49BOX/PAL
Cantidad de la orden	10 KG (o múltiplo de éste)

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	50,6 %	+/- 2,0	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>

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

12 Mes (es) después de la fecha de producción

Artículo : ICE-50-WNV-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

09.02.2018 12:14:40

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-50-WNV-552

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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

VALOR ENERGÉTICO	643 kcal	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO	0,409 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	32,2 %	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,5 %
VALOR ENERGÉTICO	2.692 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROL	1,787 µg
GRASA TOTAL	50,6 g	VITAMINA D	CALCIFEROL IR	35,7 %
GRASA TOTAL IR	72,3 %	VITAMINA D	(UI)	71
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	30,5 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL	3,385 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	152,3 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL IR	28,2 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	16,0 g	VITAMINA E	(UI)	5
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,6 g	VITAMINA H	BIOTINA	0,000 mg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,7 g	VITAMINA H	BIOTINA IR	0,0 %
COLESTEROL	38,9 mg	VITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO	10,755 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	41,3 g	VITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO IR	5,4 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	15,9 %	VITAMINA K - FILOQUINONA		0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	40,9 g	VITAMINA K - FILOQUINONA IR		0,0 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	45,4 %	FÓSFORO		162,5 mg
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO IR		23,2 %
ALMIDÓN	0,0 g	HIERRO		0,20 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	0,0 g	HIERRO IR		1,5 %
PROTEÍNAS TOTALES	5,5 g	MAGNESIO		17,8 mg
PROTEÍNAS TOTALES IR	11,0 %	MAGNESIO IR		4,7 %
PROTEÍNA LÁCTEA	5,5 g	ZINC		0,71 mg
SAL	0,19 g	ZINC IR		7,1 %
SAL IR	3,2 %	YODO		5,57 µg
SODIO	77,8 mg	YODO IR		3,7 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,35 g	CALCIO		191,4 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,00 g	CALCIO IR		23,9 %
POLI HIDROXIFENOLES	0,00 g	CLORURO		170,22 mg
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO IR		21,3 %
VITAMINA A RETINOL	59,130 µg	POTASIO		279,2 mg
VITAMINA A RETINOL IR	7,4 %	POTASIO IR		14,0 %
VITAMINA A (UI)	197	COPPER		0,04 mg
PROVITAMINA A BETACAROTENO	14,228 µg	COPPER IR		3,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,065 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	5,9 %	MANGANESE IR		0,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,452 mg	FLUORIDE		0,03 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	32,3 %	FLUORIDE IR		0,7 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,000 mg	SELENIO		3,01 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,0 %	SELENIO IR		5,5 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,731 mg	CHROMIUM		7,74 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	12,2 %	CHROMIUM IR		19,3 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,065 mg	MOLYBDENUM		10,75 µg

Artículo : ICE-50-WNV-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

09.02.2018 12:14:40

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-50-WNV-552

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	4,6 %	MOLYBDENUM IR	21,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,452 µg	CENIZAS	1,50 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	18,1 %	ISOMALTULOSA	0,00 g

IR = ingestas de referencia

Información adicional sobre alérgenos

PROTEÍNAS DE LECHE	1	COLORANTES AZO **	0
LACTOSA	1	TARTRACINA (E102)	0
HUEVOS Y DERIVADOS	0	CANELA	0
PROTEÍNAS DE SOJA	1	VAINILLINA	1
ACEITE DE SOJA	1	CILANTRO	0
ALTRAMUZ	0	APIO	0
GLUTEN	0	UMBELÍFERAS	0
TRIGO	0	AMARILLO NARANJA S (E110)	0
CENTENO	0	AZORRUBINA (E122)	0
ALFORFÓN	0	AMARANTO (E123)	0
RES	0	ROJO COCHINILLA A(CARMÍN) E124	0
CERDO	0	ROJO ALLURA AC (E129)	0
POLLO	0	AZUL PATENTE(AZUL SULFÁN) E131	0
PESCADO	0	INDIGOTINA (E132)	0
CRUSTÁCEO Y MARISCO	0	LICOPENO (E160B - D)	0
MOLUSCOS	0	TRAGACANTO (E413)	0
MAÍZ	0	GOMA ARÁBIGA	0
COCOA	1	ÁCIDO SÓRBICO (E200->E203)	0
LEVADURAS	0	PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA	0
LEGUMINOSAS	0	ALCOHOL	0
AVELLANAS, ALMENDRAS	0	ASPARTAME	0
ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	0	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	0
OTRAS NUECES *	0	MIEL DE ABEJA	0
CACAHUATES	0	SAL AÑADIDA	0
ACEITE DE CACAHUATE	0	AJO	0
PRODUCTOS DE AJONJOLÍ	0	CAFÉINA	1
ACEITE DE AJONJOLÍ	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOSTAZA	0	SACAROSA	1
GLUTAMATO (E620 -> E625)	0	FRUCTOSA	1
SULFITOS (E220 -> E227)	0	APTO PARA VEGETARIANOS	1
ÁCIDO BENZÓICO (E210->E213)	0	APTO PARA VEGANOS	0
PARABENO (E214->E219)	0		

Leyenda: 1=presente/apto 0=ausente/no apto

Colorantes Azo** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 y E155

Otros frutos secos* : nuez, pacana, anacardo, pistacho, castaña de Pará, nuez macadamia, castaña

Artículo : ICE-50-WNV-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

09.02.2018 12:14:40

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-50-WNV-552

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Información adicional sobre alérgenos

"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	40,0 %	+/-1,5
Materia seca láctea	25,9 %	+/-1,5
Materia grasa láctea	10,7 %	+/- 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 sólido).

Impreso el 09.02.2018

Yoko Vervliet

Artículo : ICE-50-WNV-552

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

09.02.2018 12:14:40

p. 4 / 4