



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

ICE-43-RUBY-552

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	Ice Chocolate
	Ruby
Artículo :	ICE-43-RUBY-552
Arancel EU :	1806.2010

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

Composición típica

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

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingredientes Cacao.

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522589528	2,500 KG
BOX	5410522590517	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	43,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: máx. 8% 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.

Artículo : ICE-43-RUBY-552

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

15.04.2019 12:14:33

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-43-RUBY-552

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

Conservación

12 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	604 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	18,5 %
VALOR ENERGÉTICO IR	30,2 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,420 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.527 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,5 %
GRASA TOTAL	43,4 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,723 µg
GRASA TOTAL IR	62,0 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	34,5 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	26,1 g	VITAMINA D (UI)	69
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	130,3 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	3,258 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	13,9 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	27,1 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,4 g	VITAMINA E (UI)	5
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,4 g	VITAMINA H BIOTINA	0,003 mg
COLESTEROL	18,4 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	5,9 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	44,5 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	11,428 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	17,1 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	5,7 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	43,5 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	48,3 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	179,4 mg
ALMIDÓN	0,5 g	FÓSFORO IR	25,6 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	0,7 g	HIERRO	1,15 mg
PROTEÍNAS TOTALES	7,8 g	HIERRO IR	8,2 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	15,5 %	MAGNESIO	28,2 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	7,4 g	MAGNESIO IR	7,5 %
SAL	0,21 g	ZINC	0,85 mg
SAL IR	3,4 %	ZINC IR	8,5 %
SODIO	82,1 mg	YODO	5,59 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	1,00 g	YODO IR	3,7 %
ALCALOIDES TOTALES	0,05 g	CALCIO	194,8 mg
POLI HIDROXIFENOLES	0,25 g	CALCIO IR	24,3 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	171,47 mg
VITAMINA A RETINOL	57,726 µg	CLORURO IR	21,4 %
VITAMINA A RETINOL IR	7,2 %	POTASIO	314,1 mg
VITAMINA A (UI)	192	POTASIO IR	15,7 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	14,052 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,081 mg	MANGANESE IR	0,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	7,3 %	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,467 mg	FLUORIDE IR	0,1 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	33,4 %	SELENIO	2,24 µg

Artículo : ICE-43-RUBY-552

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

15.04.2019 12:14:33

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

ICE-43-RUBY-552

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,066 mg	SELENIO IR	4,1 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,4 %	CHROMIUM	4,10 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,761 mg	CHROMIUM IR	10,2 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	12,7 %	MOLYBDENUM	7,76 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,063 mg	MOLYBDENUM IR	15,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	4,5 %	CENIZAS	1,61 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,462 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	0
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.

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

Materia seca cacao	55,1 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	min 2,5 %	
Materia seca láctea sobre producto total	25,1 %	+/-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

Certificación Kosher

Kosher Lácteo

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

Artículo : ICE-43-RUBY-552

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BÉLGICA

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

15.04.2019 12:14:33

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

ICE-43-RUBY-552

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

sólido).

Impreso el 15.04.2019

Irving Ruiz