



NCP-10C101VHE0-760

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cacao desgrasado en polvo
Nombre comercial :	Van Houten Natural light brown
Artículo :	NCP-10C101VHE0-760
Arancel EU :	1805.0000

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

Composición típica

cacao desgrasado en polvo

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522543407	1,000 KG
BOX	5410522543391	6,000 KG
Cantidad		1KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		6UC/BOX
Cantidad por palet		72BOX/PAL
Cantidad de la orden 6 KG (o múltiplo de éste)		

Características de producto

Apariencia : marron
Color : marron claro
Olor y Sabor: Característico de cacao en polvo sin sabores extraños

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 5 %	IOCCC1(1952)
CONT. GRASO TOTAL SOBRE MATERIA SECA	10,0 - 12,0 %	IOCCC14(1972)
pH	5,3 - 6,1 -	IOCCC15(1972)
CASCARILLA	máx 1,75 %	control tamizado
CENIZAS (MATERIA SECA LIBRE DE GRASA)	máx 10,00 %	IOCCC16(1973)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura : 99.8 % +/- 0.2 min < 75µm , 200 tamiz de malla	IOCCC 38(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

Artículo : NCP-10C101VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

15.04.2019 12:14:33

p. 1 / 4



NCP-10C101VHE0-760

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

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

24 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	314 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg
VALOR ENERGÉTICO IR	15,7 %	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO	1.313 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
GRASA TOTAL	11,0 g	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL IR	15,7 %	VITAMINA D CALCIFEROL	0,500 µg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	6,6 g	VITAMINA D CALCIFEROL IR	10,0 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	33,1 %	VITAMINA D (UI)	20
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	3,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	0,800 mg
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,3 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	6,7 %
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA E (UI)	1
COLESTEROL	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	10,8 g	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	4,2 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	41,400 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	0,5 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	20,7 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	0,6 %	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
POLIOLES	0,0 g	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
ALMIDÓN	10,0 g	FÓSFORO	722,7 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	36,0 g	FÓSFORO IR	103,2 %
PROTEÍNAS TOTALES	22,7 g	HIERRO	42,00 mg
PROTEÍNAS TOTALES IR	45,4 %	HIERRO IR	300,0 %
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	MAGNESIO	456,1 mg
SAL	0,05 g	MAGNESIO IR	121,6 %
SAL IR	0,8 %	ZINC	6,40 mg
SODIO	18,9 mg	ZINC IR	64,0 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	2,90 g	YODO	0,00 µg
ALCALOIDES TOTALES	2,34 g	YODO IR	0,0 %
POLI HIDROXIFENOLES	5,70 g	CALCIO	125,6 mg
CAFEINA	0,23 g	CALCIO IR	15,7 %
TEOBROMINA	2,11 g	CLORURO	35,20 mg
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO IR	4,4 %
VITAMINA A RETINOL	4,100 µg	POTASIO	1.500,0 mg
VITAMINA A RETINOL IR	0,5 %	POTASIO IR	75,0 %

Artículo : NCP-10C101VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

15.04.2019 12:14:33

p. 2 / 4



NCP-10C101VHE0-760

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA A (UI)	14	MANGANESE	0,00 mg
PROVITAMINA A BETACAROTENO	0,000 µg	MANGANESE IR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,400 mg	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	36,4 %	FLUORIDE IR	3,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,400 mg	SELENIO	4,60 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	28,6 %	SELENIO IR	8,4 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	2,900 mg	CHROMIUM	60,00 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	18,1 %	CHROMIUM IR	150,0 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1,600 mg	MOLYBDENUM	73,00 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	26,7 %	MOLYBDENUM IR	146,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,200 mg	CENIZAS	5,06 g
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	14,3 %		

IR = ingestas de referencia

Alergenos adicionales y otra información

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL. LACTOSA)	0	AVELLANAS, ALMENDRAS	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	0
SOJA**	0	OTRAS NUECES *	0
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	0	CACAHUATES**	0
ALTRAMUZ	0	ACEITE/GRASA DE CACAHUATE	0
GLUTEN	0	PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE DE AJONJOLÍ)	0
TRIGO	0	MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0
CENTENO	0	DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC >	0
ALFORFÓN	0	VAINILLINA	0
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, MOLUSCOS (INCL. ABULÓN)	0	APTO PARA VEGETARIANOS	1
MAÍZ	0	APTO PARA VEGANOS	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 Pareve

Artículo : NCP-10C101VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

15.04.2019 12:14:33

p. 3 / 4



NCP-10C101VHE0-760

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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

Impreso el 15.04.2019

Claire-Marie Petit

Artículo : NCP-10C101VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SUIZA

Tel.: Fax.:

15.04.2019 12:14:33

p. 4 / 4