



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

VH-9401-554

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Chocolate negro
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	Belgian Chocolate
Artículo :	VH-9401-554
Arancel EU :	1806.2030
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

pasta de cacao; azúcar; dextrosa; emulgente : lecitina de soja

Ingredientes Growing Great Chocolate: Cacao

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Leche

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522042658	10,000 KG
BOX	5410522015539	20,000 KG
Formato	Pepitas	
Cantidad	10KG/UC	
Cantidad	6500CT/KG	
Cantidad por caja / bolsa / Pi	2UC/BOX	
Cantidad por palet	30BOX/PAL	
Cantidad de la orden 20 KG (o multiplo de éste)		

Características de producto

NÚMERO	6.000 - 7.000 /kg
--------	-------------------

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %	IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	27,8 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: 12-30 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC116(1990)

Características analíticas - microbiológicas

	Método de Ref.
RECuento TOTAL EN PLACA	ISO4833
LEVADURAS	ISO7954
HONGOS	ISO7954
ENTEROBACTERIÁCEAE	ISO21528-2
COLIFORMES	ISO4832
E.COLI	ISO16649-2

Artículo : VH-9401-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

VH-9401-554/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9401-554

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	504 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO IR	25,2 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO	2.107 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL	27,8 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,230 µg
GRASA TOTAL IR	39,8 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	24,6 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	16,7 g	VITAMINA D (UI)	49
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	83,3 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	2,232 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	9,0 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	18,6 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,9 g	VITAMINA E (UI)	3
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROL	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	52,4 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	10,869 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	20,2 %	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	5,4 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	49,5 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	55,0 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	182,2 mg
ALMIDÓN	2,5 g	FÓSFORO IR	26,0 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	9,1 g	HIERRO	13,97 mg
PROTEÍNAS TOTALES	5,7 g	HIERRO IR	99,8 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	11,5 %	MAGNESIO	115,0 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	MAGNESIO IR	30,7 %
SAL	0,01 g	ZINC	1,60 mg
SAL IR	0,2 %	ZINC IR	16,0 %
SODIO	5,0 mg	YODO	0,00 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,77 g	YODO IR	0,0 %
ALCALOIDES TOTALES	0,58 g	CALCIO	31,9 mg
POLI HIDROXIFENOLES	1,45 g	CALCIO IR	4,0 %
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO	9,59 mg
VITAMINA A RETINOL	11,035 µg	CLORURO IR	1,2 %
VITAMINA A RETINOL IR	1,4 %	POTASIO	523,8 mg
VITAMINA A (UI)	37	POTASIO IR	26,2 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg

Artículo : VH-9401-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

VH-9401-554/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9401-554

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA B1 TIAMINA	0,097 mg	MANGANESE IR	0,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	8,8 %	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,097 mg	FLUORIDE IR	3,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	6,9 %	SELENIO	4,24 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,727 mg	SELENIO IR	7,7 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	4,5 %	CHROMIUM	55,36 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,389 mg	CHROMIUM IR	138,4 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	6,5 %	MOLYBDENUM	67,35 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,049 mg	MOLYBDENUM IR	134,7 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	3,5 %	CENIZAS	1,36 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	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,	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.

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

Materia seca cacao	49,5 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	21,7 %	+/- 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

Artículo : VH-9401-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

VH-9401-554/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9401-554

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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 15.04.2019

Katrien Drieskens

Artículo : VH-9401-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

VH-9401-554/EU/00000000

15.04.2019 12:14:33

p. 4 / 4