



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

FMW-R1435-651

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal : Relleno con chocolate blanco
Certificación Certificación HALAL
Nombre comercial : Crema W2
Artículo : FMW-R1435-651
Arancel EU : 1704.9051

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

Composición típica

azúcar; grasa vegetal (girasol, oliva); Chocolate blanco 18,5% (*azúcar; manteca de cacao; leche entera en polvo; leche desnatada en polvo*) ; *leche desnatada en polvo; leche entera en polvo; emulgente: lecitina; aroma natural de vainilla*

Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Frutos de cáscara

Este producto está hecho en líneas compartidas con otros ingredientes enumerados anteriormente. Los niveles de alérgenos por contacto cruzado pueden variar. Recomendamos encarecidamente a nuestros clientes que transmitan esta información sobre alérgenos y la incluyan en sus propias etiquetas de productos, en particular los productos a los consumidores. También aconsejamos a nuestros clientes que consideren los riesgos de cualquier iniciativa de cumplimiento local. Para obtener más información, comuníquese con su representante de BC.

Presentación

	EAN	Peso neto
EA	5410522592320	5,000 KG
Cantidad por caja / bolsa / Pi		5KG/EA
Cantidad por palet		72EA/PAL
Cantidad de la orden 5 KG (o múltiplo de éste)		

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %	IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	34,2 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

	Método de Ref.
Finura: 4-8 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC116(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	ISO6579-1

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

Artículo : FMW-R1435-651

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

18.05.2022 08:26:51

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

FMW-R1435-651**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE****Características analíticas - microbiológicas****Método de Ref.**<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

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

VALOR ENERGÉTICO	560 kcal	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO	0,491 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	28,0 %	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,6 %
VALOR ENERGÉTICO	2.343 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROL	0,004 µg
GRASA TOTAL	34,2 g	VITAMINA D	CALCIFEROL IR	0,1 %
GRASA TOTAL IR	48,8 %	VITAMINA D	(UI)	0
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	6,8 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL	0,025 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	33,9 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL IR	0,2 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	16,9 g	VITAMINA E	(UI)	0
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	9,1 g	FOLATO		5,194 µg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,3 g	FOLATO IR		2,6 %
COLESTEROL	8,2 mg	FÓSFORO		191,7 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	54,7 g	FÓSFORO IR		27,4 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	21,1 %	HIERRO		0,45 mg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	54,4 g	HIERRO IR		3,2 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	60,5 %	MAGNESIO		21,0 mg
POLIOLES	0,0 g	MAGNESIO IR		5,6 %
ALMIDÓN	0,0 g	ZINC		0,83 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	0,0 g	ZINC IR		8,3 %
PROTEÍNAS TOTALES	8,0 g	YODO		6,57 µg
PROTEÍNAS TOTALES IR	16,0 %	YODO IR		4,4 %
PROTEÍNA LÁCTEA	8,0 g	CALCIO		225,8 mg
SAL	0,23 g	CALCIO IR		28,2 %
SAL IR	3,8 %	CLORURO		200,87 mg
SODIO	91,9 mg	CLORURO IR		25,1 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,50 g	POTASIO		329,5 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,00 g	POTASIO IR		16,5 %
POLI HIDROXIFENOLES	0,00 g	MANGANESO		0,01 mg
ALCOHOL	0,00 g	MANGANESO IR		0,5 %
VITAMINA A RETINOL	1,318 µg	FLUORIDE		0,01 mg
VITAMINA A (UI)	4	FLUORIDE IR		0,3 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,082 mg	SELENIO		2,83 µg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	7,4 %	SELENIO IR		5,1 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,537 mg	CHROMIUM		5,05 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	38,4 %	CHROMIUM IR		12,6 %

Artículo : FMW-R1435-651

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

18.05.2022 08:26:51

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

FMW-R1435-651

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,000 mg	MOLYBDENUM	8,88 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,0 %	MOLYBDENUM IR	17,8 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,540 µg	CENIZAS	1,77 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	21,6 %		

IR = ingestas de referencia

Información adicional sobre alérgenos: Como ingrediente o contacto cruzado en la línea de producción

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL.	1	AVELLANAS, ALMENDRAS	1
LACTOSA	1	ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	1
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	OTROS FRUTOS DE CÁSCARA*	0
SOJA**	0	CACAHUETES**	0
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	0	ACEITE GRASA DE CACAHUETE	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	0		

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

Otros frutos de cáscara* : 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: 15 - 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 18.05.2022

Artículo : FMW-R1435-651

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

18.05.2022 08:26:51

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

FMW-R1435-651

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Stephanie Coppin