



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

FMD-P1336-651

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Relleno con chocolate
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	Crema 811
Artículo :	FMD-P1336-651
Arancel EU :	1806.2080
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

azúcar; grasa vegetal (girasol, oliva); Chocolate 28,0% (*azúcar; cacao desgrasado en polvo; pasta de cacao*) ; *dextrosa; 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 : Leche, 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	5410522592238	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	35,1 %	+/- 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 : FMD-P1336-651

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

ESTABLISHED 1911

FMD-P1336-651

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	556 kcal	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	27,8 %	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO	2.326 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROL	0,065 µg
GRASA TOTAL	35,1 g	VITAMINA D	CALCIFEROL IR	1,3 %
GRASA TOTAL IR	50,1 %	VITAMINA D	(UI)	3
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	6,4 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL	0,135 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	32,1 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL IR	1,1 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	17,6 g	VITAMINA E	(UI)	0
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	9,7 g	FOLATO		5,419 µg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,2 g	FOLATO IR		2,7 %
COLESTEROL	0,0 mg	FÓSFORO		94,7 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	54,5 g	FÓSFORO IR		13,5 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	21,0 %	HIERRO		5,87 mg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	52,8 g	HIERRO IR		42,0 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	58,7 %	MAGNESIO		59,8 mg
POLIOLES	0,0 g	MAGNESIO IR		16,0 %
ALMIDÓN	1,3 g	ZINC		0,84 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	4,6 g	ZINC IR		8,4 %
PROTEÍNAS TOTALES	3,0 g	YODO		0,00 µg
PROTEÍNAS TOTALES IR	5,9 %	YODO IR		0,0 %
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	CALCIO		16,8 mg
SAL	0,01 g	CALCIO IR		2,1 %
SAL IR	0,1 %	CLORURO		5,30 mg
SODIO	2,9 mg	CLORURO IR		0,7 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,38 g	POTASIO		216,5 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,31 g	POTASIO IR		10,8 %
POLI HIDROXIFENOL	0,66 g	MANGANESE		0,00 mg
ALCOHOL	0,00 g	MANGANESE IR		0,2 %
VITAMINA A RETINOL	0,537 µg	FLUORIDE		0,02 mg
VITAMINA A (UI)	2	FLUORIDE IR		0,4 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,052 mg	SELENIO		0,60 µg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	4,8 %	SELENIO IR		1,1 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,052 mg	CHROMIUM		7,85 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	3,7 %	CHROMIUM IR		19,6 %

Artículo : FMD-P1336-651

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**

FONDÉ EN 1911

FMD-P1336-651**Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE**

VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,380 mg	MOLYBDENUM	9,56 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	2,4 %	MOLYBDENUM IR	19,1 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENIZAS	0,92 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %		

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	1
MAÍZ	1		

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 : FMD-P1336-651

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

REFUGIUM 1911

FMD-P1336-651

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Stephanie Coppin

Artículo : FMD-P1336-651

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. 4 / 4