



**CALLEBAUT**

BELGIUM 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.

### Possible 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 multiplo de éste)	

### Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %	IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	35,1 %	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**

BELGIUM 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 HIDROXIFENOLES	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®**

BELGIUM 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**

BELGIUM 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**