

SUMINISTROS MAESTRE S.L.
P.I. MERKA - CALLE A 19
41500 ALCALÁ DE GUADAIRA
ESPAÑA

Especificación de producto

Denominación legal : Chocolate negro
Certificación Certificación HALAL
Nombre comercial : X-Large
Artículo : CHD-PC-19940E0-999
Arancel EU : 1806.9039



Composición típica

pasta de cacao; azúcar; manteca de cacao; emulgente: lecitinas (soja)

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

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	Peso bruto	Dimensiones (L x A xA)
UC	8711177579856	0,900 KG	0,993 KG	228x128x62 MM
BOX	18711177579853	3,600 KG	4,130 KG	270x230x140 MM

Formato lapices
Cantidad 900G
Cantidad por caja / bolsa / Pi 4UC/BOX
Cantidad por palet 120BOX/PAL
Cantidad de la orden 3,6 KG (o múltiplo de éste)

Características de producto

LONGITUD	200,0 mm
DIÁMETRO	7,0 mm

Artículo : CHD-PC-19940E0-999
Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4
4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS
Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

para el cliente 53136

16.01.2023 14:26:07

p. 1 / 4

Características de producto

BASE COLOUR*

marron

Por favor consulte su contrato para la(s) opción(es) elegida(s).

Límites químicos

Método de Ref.

HUMEDAD

máx 1 %

IOCCC1(1952)

Límites físicos

Método de Ref.

No aplica

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

No detectado/g

ISO16649-2

SALMONELLA

No detectado/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 <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	531 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	42,8 g
GRASA TOTAL	33,5 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	9,5 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	20,1 g	PROTEÍNAS TOTALES	6,0 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	45,8 g	SAL	0,01 g

IR = ingestas de referencia

Alérgenos: Como ingrediente o contacto cruzado en la línea de producción

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (EXCL.	1	AVENA	0
LACTOSA	1	CENTENO	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	CEBADA (EXCL JARABE DE GLUC)	0
SOJA*	1	TRIGO/ESPELTA EXCL. JARA GLUC	0
PESCADO (INCL. CALAMAR)	0	CEPAS HIBRIDADAS DE CEREALES	0
CRUSTÁCEOS (INCL. LANGOSTINOS/GAMBAS,	0	AVELLANAS*	0
DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS EN CONC >	0	ALMENDRAS*	0
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	NUEZ DE BRASIL*	0
CACAHUETES*	0	ANACARDOS*	0

Artículo : CHD-PC-19940E0-999

para el cliente 53136

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

16.01.2023 14:26:07

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 4

Alérgenos: Como ingrediente o contacto cruzado en la línea de producción

ACEITE GRASA DE CACAHUETE	0	NUECES MACADAMIA / DE AUSTRALIA*	0
PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE/GRASA)	0	PACANAS*	0
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	0	PISTACHO*	0
ALTRAMUZ	0	NUECES*	0
MOLUSCOS (INCL. ABULÓN)	0	TOT. REF, ACE/GRA DE NUEZ, EJ MANÍ	0

Leyenda: 1=presente 0=ausente

*: Excluyendo aceite/grasa totalmente refinada

Otras sustancias de interés

RES	0	CASTAÑAS*	0
CERDO	0	PINO/PIÑONES/PIÑON DE PINO*	0
POLLO	0	NUEZ PILI*	0
FRUCTOSA	1	KARITE*	0
MAÍZ	0	NUEZ JAPONESA VAR.CORAZÓN*	0
VAINILLINA	0	CHINQUAPIN*	0
ALCOHOL	0	NUEZ LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NUEZ DE HAYA*	0
ALFORFÓN	0	NUEZ DE NOGAL*	0
GLUTEN>20 PPM	0	COCO*	0
JARABE DE GLUC DE CEBADA	0	NUEZ HICKORY*	0
TRIGO (JARA GLUC/DEX/MALTODE)	0	LACTITOL	0
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	1		

Leyenda: 1=presente 0=ausente

*: Excluyendo aceite/grasa totalmente refinada

Información de idoneidad dietética

APTO PARA VEGETARIANOS	1	APTO PARA VEGANOS	1
------------------------	---	-------------------	---

Leyenda: 1= apto 0= no apto

"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	56,3 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	22,7 %	+/- 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

Certificación Kosher

Kosher Lácteo

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

MoNA LISA®

CHD-PC-19940E0-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Impreso el 16.01.2023 para el cliente SUMINISTROS MAESTRE S.L.



Katleen Vallons

Artículo : CHD-PC-19940E0-999

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAÍSES BAJOS

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

para el cliente 53136

16.01.2023 14:26:07

p. 4 / 4