

Especificación de producto

Denominación legal :	Confitería de chocolate con leche
Nombre comercial :	POPPING CANDY
Artículo :	CHM-PN-6329-EX-999
Arancel EU :	1806.9050

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

Composición típica

chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, pasta de cacao, **leche** desnatada en polvo, emulgente : lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla); dulce efervescente (azúcar, glucosa, lactosa (**leche**), espumante: E290, almidón arroz); azúcar; cacao en polvo; agente de recubrimiento: E904; agente de recubrimiento: E414

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 : Gluten, Productos con huevo, 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
UC	8711177630083	0,650 KG
BOX	8711177630090	2,600 KG

Formato	Enrobed pcs
Cantidad	0,65KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	4UC/BOX
Cantidad por palet	140BOX/PAL
Cantidad mínima de pedido 2,6 KG . Aumentar con un múltiplo de 2,6 KG .	

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 2,50 %	IOCCC1(1952)

Límites físicos

		Método de Ref.
No aplica		

Características analíticas - microbiológicas

		Método de Ref.
RECUESTO 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

Artículo : CHM-PN-6329-EX-999

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

17.06.2022 15:27:49

p. 1 / 4

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

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 <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	452 kcal	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	22,6 %	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO	1.892 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROL	0,000 µg
GRASA TOTAL	14,7 g	VITAMINA D	CALCIFEROL IR	0,0 %
GRASA TOTAL IR	21,0 %	VITAMINA D	(UI)	0
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	8,8 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL	0,000 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	44,0 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL IR	0,0 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	5,3 g	VITAMINA E	(UI)	0
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,5 g	FOLATO		0,000 µg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	FOLATO IR		0,0 %
COLESTEROL	0,0 mg	FÓSFORO		0,0 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	75,9 g	FÓSFORO IR		0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	29,2 %	HIERRO		0,00 mg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	69,2 g	HIERRO IR		0,0 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	76,9 %	MAGNESIO		0,0 mg
POLIOLES	0,0 g	MAGNESIO IR		0,0 %
ALMIDÓN	0,0 g	ZINC		0,00 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	1,2 g	ZINC IR		0,0 %
PROTEÍNAS TOTALES	3,5 g	YODO		0,00 µg
PROTEÍNAS TOTALES IR	7,0 %	YODO IR		0,0 %
PROTEÍNA LÁCTEA	2,7 g	CALCIO		0,0 mg
SAL	0,20 g	CALCIO IR		0,0 %
SAL IR	3,3 %	CLORURO		0,00 mg
SODIO	80,0 mg	CLORURO IR		0,0 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,00 g	POTASIO		0,0 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,00 g	POTASIO IR		0,0 %
POLI HIDROXIFENOLES	0,00 g	MANGANESE		0,00 mg
ALCOHOL	0,00 g	MANGANESE IR		0,0 %
VITAMINA A RETINOL	0,000 µg	FLUORIDE		0,00 mg
VITAMINA A (UI)	0	FLUORIDE IR		0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,000 mg	SELENIO		0,00 µg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	0,0 %	SELENIO IR		0,0 %

VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,000 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	0,0 %	CHROMIUM IR	0,0 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,000 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,0 %	MOLYBDENUM IR	0,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENIZAS	2,20 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. LACTOSA)	1	AVELLANAS, ALMENDRAS	1
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	1	ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	1
SOJA**	1	OTROS FRUTOS DE CÁSCARA*	1
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	1	CACAHUETES**	0
ALTRAMUZ	0	ACEITE GRASA DE CACAHUETE	0
GLUTEN	1	PRODUCTOS DE AJONJOLÍ (INCL. ACEITE DE AJONJOLÍ	0
TRIGO	1	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	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: 12 - 20 °C

Certificación Kosher

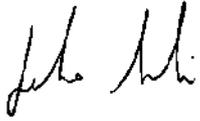
Ninguno

Impreso el 17.06.2022

**MoNA
LISA®**

CHM-PN-6329-EX-999

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE



Giulio Andreoli

Artículo : CHM-PN-6329-EX-999

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

17.06.2022 15:27:49

p. 4 / 4