



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

811-E5-U71

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cobertura de chocolate negro
Certificación	Certificación HALAL
Artículo :	811-E5-U71
Arancel EU :	1806.2010
This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification	

Composición típica

pasta de cacao; azúcar; manteca de cacao; emulgente : lecitina de **soja**; 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

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	5410522513271	2,500 KG
BOX	5410522513264	20,000 KG
Formato	Callets	
Cantidad	2,5KG/UC	
Cantidad por caja / bolsa / Pi	8UC/BOX	
Cantidad por palet	30BOX/PAL	
Cantidad de la orden 20 KG (o multiplo de éste)		

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	36,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos

		Método de Ref.
VISCOSIDAD LINEAL	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC38(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

Artículo : 811-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811-E5-U71/EU/00000000

15.09.2021 12:25:04

p. 1 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811-E5-U71

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

SALMONELLA

ausencia/25g

ISO6579

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	551 kcal	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	27,6 %	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO	2.307 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROL	1,625 µg
GRASA TOTAL	36,6 g	VITAMINA D	CALCIFEROL IR	32,5 %
GRASA TOTAL IR	52,3 %	VITAMINA D	(UI)	65
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,9 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL	2,937 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	109,7 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL IR	24,5 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	11,9 g	VITAMINA E	(UI)	4
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,2 g	VITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO	11,254 µg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO IR	5,6 %
COLESTEROL	0,0 mg	FÓSFORO		162,6 mg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	45,8 g	FÓSFORO IR		23,2 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	17,6 %	HIERRO		12,66 mg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	43,1 g	HIERRO IR		90,5 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	47,9 %	MAGNESIO		102,6 mg
POLIOLES	0,0 g	MAGNESIO IR		27,4 %
ALMIDÓN	2,2 g	ZINC		1,43 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	8,1 g	ZINC IR		14,3 %
PROTEÍNAS TOTALES	5,1 g	YODO		0,00 µg
PROTEÍNAS TOTALES IR	10,2 %	YODO IR		0,0 %
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	CALCIO		28,5 mg
SAL	0,01 g	CALCIO IR		3,6 %
SAL IR	0,2 %	CLORURO		8,56 mg
SODIO	4,4 mg	CLORURO IR		1,1 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,69 g	POTASIO		476,3 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,52 g	POTASIO IR		23,8 %
POLI HIDROXIFENOLES	1,30 g	MANGANESE		0,00 mg
ALCOHOL	0,00 g	MANGANESE IR		0,2 %
VITAMINA A RETINOL	14,647 µg	FLUORIDE		0,10 mg
VITAMINA A (UI)	49	FLUORIDE IR		3,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,086 mg	SELENIO		3,98 µg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	7,9 %	SELENIO IR		7,2 %

Artículo : 811-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811-E5-U71/EU/00000000

15.09.2021 12:25:04

p. 2 / 4



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

811-E5-U71

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,086 mg	CHROMIUM	51,89 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	6,2 %	CHROMIUM IR	129,7 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,649 mg	MOLYBDENUM	63,13 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	4,1 %	MOLYBDENUM IR	126,3 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENIZAS	1,21 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	0
LACTOSA	1	ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	0
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	0	OTROS FRUTOS DE CÁSCARA*	0
SOJA**	1	CACAHUETES**	0
ACEITE/GRASA DE SOJA TOTALMENTE REFINADA	1	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	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.

Información legal (calculado según la UE Directiva 2000/36/CE)

Materia seca cacao	56,0 %	+/-1,5
Materia seca cacao desgrasado	19,4 %	+/- 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 OK Kosher disponible bajo petición. El estatus kosher está confirmado en el envase (sólo para productos en sólido).

Artículo : 811-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811-E5-U71/EU/00000000

15.09.2021 12:25:04

p. 3 / 4



CALLEBAUT

PREMIUM 1911

811-E5-U71

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Impreso el 15.09.2021

Evie De Vis

Artículo : 811-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BÉLGICA

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

811-E5-U71/EU/00000000

15.09.2021 12:25:04

p. 4 / 4