

CHW-R28-557

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

COMERCIAL PINAMAS, S.L.
B° STA. MARIA S/N
22435 LA PUEBLA DE CASTRO (HUESCA)
ESPAÑA

Especificación de producto

Denominación legal : Chocolate blanco
Artículo : CHW-R28-557 **Referencia :** 21420036
Arancel EU : 1704.9030

Composición típica

azúcar; manteca de cacao; **leche** entera en polvo; lactosa (**leche**); emulgente : lecitina de **soja**; aroma natural de vainilla

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522324969	2,500 KG
BOX	5410522324976	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 múltiplo de éste)

Límites químicos

		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %	IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	34,5 % +/- 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

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.

Artículo : CHW-R28-557

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

para el cliente 48932

02.08.2017 16:00:11

p. 1 / 4

CHW-R28-557

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas

Método de Ref.

Conservación

12 Mes (es) después de la fecha de producción

Información nutricional por 100 g (cálculos basados en datos bibliográficos)

VALOR ENERGÉTICO	564 kcal	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO	0,354 mg
VALOR ENERGÉTICO IR	28,2 %	VITAMINA C	ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,4 %
VALOR ENERGÉTICO	2.359 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROL	1,319 µg
GRASA TOTAL	34,5 g	VITAMINA D	CALCIFEROL IR	26,4 %
GRASA TOTAL IR	49,3 %	VITAMINA D	(UI)	53
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	20,8 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL	2,380 mg
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	103,8 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROL IR	19,8 %
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	11,0 g	VITAMINA E	(UI)	4
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	1,1 g	VITAMINA H	BIOTINA	0,000 mg
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,4 g	VITAMINA H	BIOTINA IR	0,0 %
COLESTEROL	18,1 mg	VITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO	8,216 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	58,1 g	VITAMINA M	ÁCIDO FÓLICO IR	4,1 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	22,4 %	VITAMINA K - FILOQUINONA		0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	57,7 g	VITAMINA K - FILOQUINONA IR		0,0 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	64,1 %	FÓSFORO		140,9 mg
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO IR		20,1 %
ALMIDÓN	0,0 g	HIERRO		0,23 mg
FIBRAS ALIMENTARIAS	0,0 g	HIERRO IR		1,6 %
PROTEÍNAS TOTALES	4,8 g	MAGNESIO		15,4 mg
PROTEÍNAS TOTALES IR	9,7 %	MAGNESIO IR		4,1 %
PROTEÍNA LÁCTEA	4,8 g	ZINC		0,61 mg
SAL	0,17 g	ZINC IR		6,1 %
SAL IR	2,8 %	YODO		4,83 µg
SODIO	67,5 mg	YODO IR		3,2 %
ÁCIDOS ORGÁNICOS	0,30 g	CALCIO		165,9 mg
ALCALOIDES TOTALES	0,00 g	CALCIO IR		20,7 %
POLI HIDROXIFENOLES	0,00 g	CLORURO		147,77 mg
ALCOHOL	0,00 g	CLORURO IR		18,5 %
VITAMINA A RETINOL	12,986 µg	POTASIO		242,3 mg
VITAMINA A RETINOL IR	1,6 %	POTASIO IR		12,1 %
VITAMINA A (UI)	43	COPPER		0,03 mg
PROVITAMINA A BETACAROTENO	3,819 µg	COPPER IR		3,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,056 mg	MANGANESE		0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA IR	5,1 %	MANGANESE IR		0,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,391 mg	FLUORIDE		0,02 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	27,9 %	FLUORIDE IR		0,6 %

Artículo : CHW-R28-557

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

para el cliente 48932

02.08.2017 16:00:11

p. 2 / 4

CHW-R28-557

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	0,000 mg	SELENIO	2,61 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	0,0 %	SELENIO IR	4,7 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	0,633 mg	CHROMIUM	6,71 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	10,6 %	CHROMIUM IR	16,8 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,056 mg	MOLYBDENUM	9,32 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	4,0 %	MOLYBDENUM IR	18,6 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,391 µg	CENIZAS	1,47 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	15,6 %	ISOMALTULOSA	0,00 g

IR = ingestas de referencia

Información adicional sobre alérgenos

PROTEÍNAS DE LECHE	1	COLORANTES AZO **	0
LACTOSA	1	TARTRACINA (E102)	0
HUEVOS Y DERIVADOS	0	CANELA	0
PROTEÍNAS DE SOJA	1	VAINILLINA	1
ACEITE DE SOJA	1	CILANTRO	0
ALTRAMUZ	0	APIO	0
GLUTEN	0	UMBELÍFERAS	0
TRIGO	0	AMARILLO NARANJA S (E110)	0
CENTENO	0	AZORRUBINA (E122)	0
ALFORFÓN	0	AMARANTO (E123)	0
RES	0	ROJO COCHINILLA A(CARMÍN) E124	0
CERDO	0	ROJO ALLURA AC (E129)	0
POLLO	0	AZUL PATENTE(AZUL SULFÁN) E131	0
PESCADO	0	INDIGOTINA (E132)	0
CRUSTÁCEO Y MARISCO	0	LICOPENO (E160B - D)	0
MOLUSCOS	0	TRAGACANTO (E413)	0
MAÍZ	0	GOMA ARÁBIGA	0
COCOA	1	ÁCIDO SÓRBICO (E200->E203)	0
LEVADURAS	0	PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA	0
LEGUMINOSAS	0	ALCOHOL	0
AVELLANAS, ALMENDRAS	0	ASPARTAME	0
ACEITES DE AVELLANA Y/O ALMEND	0	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	0
OTRAS NUECES *	0	MIEL DE ABEJA	0
CACAHUATES	0	SAL AÑADIDA	0
ACEITE DE CACAHUATE	0	AJO	0
PRODUCTOS DE AJONJOLÍ	0	CAFÉINA	1
ACEITE DE AJONJOLÍ	0	BHA/BHT (E320/E321)	0
MOSTAZA	0	SACAROSA	1
GLUTAMATO (E620 -> E625)	0	FRUCTOSA	1
SULFITOS (E220 -> E227)	0	APTO PARA VEGETARIANOS	1

Artículo : CHW-R28-557

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

para el cliente 48932

02.08.2017 16:00:11

p. 3 / 4

CHW-R28-557

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Información adicional sobre alérgenos

ÁCIDO BENZÓICO (E210->E213)	0	APTO PARA VEGANOS	0
PARABENO (E214->E219)	0		

Leyenda: 1=presente/apto 0=ausente/no apto

Colorantes Azo** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154 y E155

Otros frutos secos* : nuez, pacana, anacardo, pistacho, castaña de Pará, nuez macadamia, castaña

"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	29,5 %	+/-1,5
Materia seca láctea	18,2 %	+/- 1
Materia grasa láctea	5,0 %	+/-0,5

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).

Impreso el 02.08.2017 para el cliente COMERCIAL PINAMAS, S.L.



Valentine Detalle