DCP-22SP-760

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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

Especificación de producto

Denominación legal :	Cacao en polvo alcalinizado	
Nombre comercial :	Extra Brut	
Artículo :	DCP-22SP-760	**Referencia :** 2151
Arancel EU :	1805.0000	

Composición típica

cacao en polvo

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	3073414270922	1,000 KG
BOX	13073414270929	6,000 KG

Cantidad	1KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	6UC/BOX
Cantidad por palet	70BOX/PAL

Cantidad de la orden 6 KG (o multiplo de éste)

Características de producto

Apariencia : rojo
Color : rojo oscuro profundo
Olor y Sabor: Caractéristico de cacao en polvo alcalinizado sin sabores extraños.

Límites químicos		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 5 %	IOCCC1(1952)
CONT. GRASO TOTAL SOBRE MATERIA SECA	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,7 - 8,1 -	IOCCC15(1972)
CASCARILLA	máx 1,75 %	control tamizado
CENIZAS (MSD)	máx 14,0 %	IOCCC16(1973)

Límites físicos	Método de Ref.
Finura: 99.5 % min < 75 µm, 200 tamiz de malla	IOCCC 38(1990)

Características analíticas - microbiológicas		Método de Ref.
RECUENTO TOTAL EN PLACA	máx 5.000/g	ISO4833
LEVADURAS	máx 50/g	ISO7954

DCP-22SP-760

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas		Método de Ref.
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.

Conservación

24 Mes (es) después de la fecha de producción

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

VALOR ENERGÉTICO	384 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA IR	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO IR	19,2 %	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg
VALOR ENERGÉTICO	1.605 kJ	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO IR	0,0 %
GRASA TOTAL	23,0 g	VITAMINA D CALCIFEROL	1,000 µg
GRASA TOTAL IR	32,9 %	VITAMINA D CALCIFEROL IR	20,0 %
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	13,8 g	VITAMINA D (UI)	40
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS IR	69,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	1,600 mg
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	7,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL IR	13,3 %
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,7 g	VITAMINA E (UI)	2
ÁCIDOS GRASOS TRANS	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROL	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA IR	0,0 %
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	8,8 g	VIITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	35,500 µg
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES IR	3,4 %	VIITAMINA M ÁCIDO FÓLICO IR	17,8 %
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	0,4 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS) IR	0,4 %	VITAMINA K - FILOQUINONA IR	0,0 %
POLIOLES	0,0 g	FÓSFORO	620,1 mg
ALMIDÓN	8,4 g	FÓSFORO IR	88,6 %
FIBRAS ALIMENTARIAS	29,0 g	HIERRO	42,00 mg
PROTEÍNAS TOTALES	18,9 g	HIERRO IR	300,0 %
PROTEÍNAS TOTALES IR	37,8 %	MAGNESIO	391,3 mg
PROTEÍNA LÁCTEA	0,0 g	MAGNESIO IR	104,3 %
SAL	0,04 g	ZINC	5,50 mg
SAL IR	0,7 %	ZINC IR	55,0 %
SODIO	16,2 mg	YODO	0,00 µg
ÁCIDOS ORGÁNICOS	2,60 g	YODO IR	0,0 %
ALCALOIDES TOTALES	2,01 g	CALCIO	107,8 mg
POLI HIDROXIFENOLES	2,60 g	CALCIO IR	13,5 %
CAFEINA	0,20 g	CLORURO	30,20 mg

TEOBROMINA	1,81 g	CLORURO IR	3,8 %
ALCOHOL	0,00 g	POTASIO	3.323,0 mg
VITAMINA A RETINOL	8,000 µg	POTASIO IR	166,2 %
VITAMINA A RETINOL IR	1,0 %	COPPER	3,81 mg
VITAMINA A (UI)	27	COPPER IR	381,0 %
PROVITAMINA A BETACAROTENO	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,300 mg	MANGANESE IR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA IR	27,3 %	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,300 mg	FLUORIDE IR	3,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA IR	21,4 %	SELENIO	4,60 µg
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA	2,400 mg	SELENIO IR	8,4 %
VIT. B3/PP NIACINA/NICOTINA IR	15,0 %	CHROMIUM	60,00 µg
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1,400 mg	CHROMIUM IR	150,0 %
VIT. B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO IR	23,3 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,200 mg	MOLYBDENUM IR	146,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA IR	14,3 %	CENIZAS	9,59 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	ISOMALTULOSA	0,00 g

IR = ingestas de referencia

Información adicional sobre alérgenos

PROTEÍNAS DE LECHE	0	COLORANTES AZO **	0
LACTOSA	0	TARTRACINA (E102)	0
HUEVOS Y DERIVADOS	0	CANELA	0
PROTEÍNAS DE SOJA	0	VAINILLINA	0
ACEITE DE SOJA	0	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

DCP-22SP-760

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Información adicional sobre alérgenos

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	CAFEÍNA	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
ÁCIDO BENZÓICO (E210->E213)	0	APTO PARA VEGANOS	1
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.

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 Pareve

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.

Philippe Goujon