DCP-22PLARO-E0-91B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Cacao en polvo alcalinizado
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	PLEIN AROME
Artículo :	DCP-22PLARO-E0-91B
Arancel EU :	1805.0000

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

Composición típica

cacao en polvo**;** regulador de la acidez: E 501i

Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	3073419330270	5,000 KG
BOX	13073419330277	10,000 KG

Cantidad	5KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	2UC/BOX
Cantidad por palet	48BOX/PAL

Cantidad de la orden 10 KG (o multiplo de éste)

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
UC	Bolsa	04-PE-LD
BOX	Caja	20-PAP

Características de producto

Apariencia : marron
Color : marron medio
Olor y Sabor: Caractéristico de cacao en polvo alcalinizado sin sabores extraños.

Límites químicos		Método de Ref.
HUMEDAD	máx 4,50 %	IOCCC1(1952)
CONT. GRASO TOTAL SOBRE MATERIA SECA	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	6,8 - 7,2 -	IOCCC15(1972)
CASCARILLA	máx 1,75 %	AOAC 970.23
CENIZAS (MATERIA SECA LIBRE DE GRASA)	máx 14,00 %	IOCCC16(1973)

Límites físicos	Método de Ref.
Finura : 99.8 % +/- 0.2 min < 75µm , 200 tamiz de malla	IOCCC 38(1990)

DCP-22PLARO-E0-91B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

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/375g	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 en las condiciones de almacenamiento recomendadas a continuación

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

VALOR ENERGÉTICO	389 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	0,4 g
GRASA TOTAL	23,0 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	29,8 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	13,8 g	PROTEÍNAS TOTALES	19,5 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	9,1 g	SAL	0,04 g

IR = ingestas de referencia

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

Alcalinos como K2CO3 en materia libre de grasa	máx 7 %

Condiciones de almacenamiento

Almacenar el producto en un ambiente limpio, seco (humedad relativa máx. 70%) y sin olores.
Temperatura de almacenamiento recomendada: 12 - 20 °C

Certificación Kosher

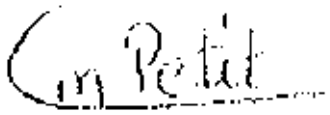
Kosher Pareve

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

Impreso el 18.03.2025

DCP-22PLARO-E0-91B

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE



Claire-Marie Petit