

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PARA USO PROFESIONAL (SOLAMENTE)

	Nombre del producto:	CAPUCCINO MAILEN VAINILLA
	Número de artículo:	0040047
	Peso:	10x1kg
	Número de la UE:	SE 1057 EG
	País de origen:	Suecia
	Fabricante:	Barry Callebaut Suecia AB
	Código arancelario:	1806.9070 10
	Denominación legal:	Sabor instantáneo a base de cacao bebida de capuchino en polvo
	Dosis recomendada:	Según el gusto
Ingredientes:		
Azúcar, leche desnatada en polvo, jarabe de glucosa, grasa vegetal (coco), café instantáneo (4%), cacao en polvo desgrasado (3%), estabilizante (E340, E452), sal, proteína de leche, antiaglomerante (E341, E551), aroma, emulgente (E471), colorante (E160a).		

DECLARACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g (Mediante cálculo basado en datos bibliográficos)

Energía	1800 kJ	430 kcal
Grasa	11 g	
<i>De los cuales</i>		
Saturadas	9,8 g	
Mono-insaturados	0,9 g	
Poliinsaturados	0,2 g	
Carbohidrato	74 g	
<i>De los cuales</i>		
Azucares	63 g	
Polioles	0,0 g	
Almidón	0,3 g	
Fibra	1,0 g	
Proteína	7,7 g	
Sal	1 g	
Sodio	400 mg	

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PARA USO PROFESIONAL (SOLAMENTE)

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

SUSTANCIAS O PRODUCTOS CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS SEGÚN LA DIRECTIVA 1169/2011/UE ANEXO II

		Presencia	Contaminación cruzada	Sustancia
1	Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridas) y sus productos derivados	No	No	¹⁾
2	Crustáceos y sus productos derivados	No	No	NA
3	Huevos y sus productos derivados	No	No	NA
4	Pescado y sus productos derivados	No	No	NA
5	Cacahuetes y sus productos derivados	No	No	NA
6	Soja y sus productos derivados	No	No	NA
7	Leche y sus productos (incluida la lactosa)	Sí	Sí	Leche desnatada en polvo, leche proteína
8	Frutos de cáscara, a saber: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), nueces pecanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia o de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) y sus productos	No	No	NA
9	Apio y sus productos derivados	No	No	NA
10	Mostaza y sus productos derivados	No	No	NA
11	Semillas de sésamo y sus productos	No	No	NA
12	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/kg mg/litro en términos del SO2 total	No	No	NA
13	Altramuces y sus productos	No	No	NA
14	Moluscos y sus productos	No	No	NA
<p>1) Excepción a la declaración de alérgenos: (a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (b) Maltodextrinas a base de trigo (c) Jarabes de glucosa a base de cebada (d) Cereales utilizados para la elaboración de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola</p>				

PARÁMETROS QUÍMICOS

	Min	Máximo	Unidad	Método
Humedad		4	%	IOCCC 1 (1952)

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PARA USO PROFESIONAL (SOLAMENTE)

PARÁMETROS FÍSICOS

	Min	Máximo	Unidad	Método
Densidad aparente (pulsado x100)	0.72	0.80	g/cm ³	IDF 134:1986

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

	Min	Máximo	Unidad	Método
Recuento total de placas		10000	ufc/g	ISO 4833
Enterobacterias		10	ufc/g	ISO 21528-2
Coliformes 30°C		<10	ufc/g	ISO 4832
E-Coli		<10	ufc/g	ISO 16649-2
Levadura		50	ufc/g	ISO 7954
Moho		50	ufc/g	ISO 7954
Salmonella		Neg/25 g	ufc/g	ISO 6579

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

	Unidad	
Bolsa/bolsita con código EAN		7340161404068
Caja de cartón con código EAN		27340161404062
Palet con código EAN		27340161404062
Peso neto por bolsa	g	1000
Unidades por caja		10
Peso neto por caja	g	10000
Cajas de cartón por palé		60
Peso neto por palet	kg	600
Cartones por layer		12
Capas por palet		5
Peso bruto por palet	kg	650.7
Código de lote: xxxxyyy		
Xxxxx = número de pedido del cliente, yyy = número de palé o big bag		

ALMACENAMIENTO

Almacene en el empaque original en un almacén fresco y seco y lejos de materiales olorosos. La temperatura no debe exceder los 25 ° C. La humedad no debe exceder el 70% de HR.

VIGENCIA

18 meses a partir de la fecha de fabricación y si se almacena en las condiciones recomendadas.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PARA USO PROFESIONAL (SOLAMENTE)

INFORMACIÓN ADICIONAL DEL PRODUCTO

Número E	Tipo	Función	
E160a (ii)	β-caroteno	Color	
E340ii	Monohidrógeno dipotásico fosfato	Estabilizante	
E341iii	Fosfato tricálcico	Agente antiaglomerante	
E452i	Polifosfato de sodio	Estabilizante	
E471	Monoglicéridos y diglicéridos de Ácidos grasos	Emulsionante (<i>origen del aceite vegetal comestible</i>)	
E551	Dióxido de silicio	Agente antiaglomerante	
Condimento	Tipo		
Sabor a toffee	Artificial		
Sabor a vainilla	Artificial		
Idoneidad	Sí	No	
Vegetarianos	x		
Veganos		x	
Kosher	x		
Halal	x		
Cafeína	Sí	No	En caso afirmativo, rellene la cantidad (mg/l)
	x		Aprox. 130 mg/litro (calculado sobre la base de la Dosis recomendada)
Lactosa	Sí	No	En caso afirmativo, rellene la cantidad (g/100g)
	x		Aprox. 9 g/100 g
Certificados de calidad	Desde		
FSSC 22000 Versión 3.1	2017-09		
ISO TS 22002-1:2009	2017-09		

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Por la presente, confirmamos que todos los productos fabricados por Barry Callebaut Sweden AB cumplen con la legislación europea de seguridad alimentaria (Reglamento de la UE n.º 852/2004) y con las autoridades sanitarias suecas.

También confirmamos que el embalaje utilizado para estos productos es apto para el contacto con alimentos y cumple con los requisitos establecidos en la legislación europea (Reglamento UE 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y Reglamento UE 2023/2006 sobre Buenas Prácticas de Fabricación de materiales y objetos que entran en contacto con alimentos).

DECLARACIÓN SOBRE LOS OGM

Por la presente, Barry Callebaut certifica que todas las materias primas utilizadas:

- provienen de una fuente no modificada genéticamente;
- cumplir plenamente con los Reglamentos Europeos en esta materia: CE/1829/2003 y CE/1830/2003 (aplicables a partir del 19/04/2004) en lo que respecta a la comercialización y etiquetado de productos transgénicos;
- cumplir plenamente con la legislación suiza, en particular con la Ordenanza VGVV del 23 de noviembre de 2005;

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PARA USO PROFESIONAL (SOLAMENTE)

- cumplir plenamente con la legislación rusa.

No se requiere el etiquetado de OGM para nuestros productos fabricados en Europa, Suiza y Rusia bajo la legislación mencionada anteriormente.

DECLARACIÓN SOBRE EL HALAL

Por la presente, certificamos que los productos mencionados anteriormente cumplen con los siguientes requisitos halal:

- El producto no contiene ningún ingrediente de origen porcino;
- El equipo utilizado para la fabricación de estos productos no se utiliza para la fabricación de productos de origen animal o productos que contengan ingredientes de origen animal (excepto «leche y productos derivados de vaca»)
- No se ha añadido alcohol a los productos como ingrediente. Sin embargo, algunas de estas referencias pueden contener aromas naturales producidos por extracción de alcohol. Es nuestra interpretación y creencia que todavía no hay residuos de alcohol en los productos finales enumerados, dada la menor cantidad de sabor agregada y el tratamiento térmico durante el procesamiento.

DECLARACIÓN SOBRE LAS RADIACIONES IONIZANTES

Por la presente, certificamos que ninguna de las materias primas utilizadas en los productos fabricados por Barry Callebaut, ni los productos en sí, han sido tratados con radiación ionizante.

DECLARACIÓN SOBRE EL PAÍS DE ORIGEN

Los países de origen de las materias primas no suelen figurar en la especificación de Barry Callebaut. Barry Callebaut se reserva el derecho de comprar materias primas a proveedores autorizados. Se auditan con respecto a un plan de seguridad alimentaria y deben cumplir con altos estándares que coincidan con nuestro propio sitio de fabricación.

Cada vez recibimos más solicitudes de los clientes para que revelen el origen del ingrediente que utilizamos para elaborar nuestros productos de chocolate y cacao. Normalmente, esta información no se comparte, pero, por supuesto, estará disponible durante una auditoría del centro de fabricación cuando se realice un estudio de trazabilidad de un producto.

Esta información es solo una instantánea de la situación real y, obviamente, podría cambiar si se modifican los contratos de los proveedores.

Sin embargo, somos muy conscientes del hecho de que algunos elementos técnicos pueden ser necesarios para ser compartidos. Como tal, podemos divulgar los siguientes elementos:

Solo para sitios de chocolate:

Productos de cacao: basados principalmente en una mezcla de granos de cacao de origen africano occidental.

Lecitina de soja: de granos de soja de origen no transgénico

Azúcar: 100% azúcar de remolacha o caña

Vainilla natural: de vainas de vainilla Bourbon en un portador de maltodextrina (de patatas)