

CRD-EZ-8002912-B06

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

Especificação do Produto

Denominação legal Chocolate meio amargo
Item : CRD-EZ-8002912-B06

Esta especificação do produto é provisória, não deve ser considerada como especificação final do produto

Composição típica (percentagens arredondadas)

açúcar; pasta de cacau; manteiga de cacau; gordura vegetal; gordura anidra de leite; emulsificante: lecitina de soja; emulsificante: ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol; aromatizante

Informação sobre Alergênicos

ALÉRGICOS : CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Forma de entrega

	EAN	Peso líquido
UC	7896563400042	2,050 KG
CX	10020842047053	10,250 KG

Forma	Facil Derretimento
Quantidade	2,05KG/UC
Quantidade por caixa/saco/cada	5UC/CX
Quantidade por palete	60CX/PAL

Limites químicos

		Método de referencia
UMIDADE	máx 1 %	IOCCC1(1952)
TEOR DE GORDURA TOTAL	32,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limites físicos

		Método de referencia
VISCOSIDADE CASSON	1.500 - 3.000 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
ESCOAMENTO CASSON	1,00 - 5,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
MICRONAGEM	20,0 - 30,0 µm	INTERNAL METHOD

Limites microbiológicos

		Método de referencia
CONTAGEM TOTAL EM PLACAS	máx 5.000/g	ISO4833
LEVEDURAS	máx 50/g	ISO7954
BOLORES	máx 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIAS	máx 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	máx 10/g	ISO4832
ESCHERICHIA COLI	ausente/g	ISO16649-2
SALMONELLA	ausente/25g	ISO6579

A Barry Callebaut trabalha com a versão mais recente da norma ISO sobre métodos de referência como pode ser verificado no site da International Standard Organization <http://www.iso.org>

Também são usados métodos alternativos em vez da referência padrão ISO após validação através da Norma ISO 16140 por um organismo internacional de referência reconhecido (por exemplo, AOAC, Microval, AFNOR) e estudo complementar de validação interna sobre as matrizes do cacau e do chocolate.

Item : CRD-EZ-8002912-B06

Barry Callebaut Brasil SA - Avenida Paulista 1048 - Bela Vista

SÃO PAULO - SP - 01310-100 - BRASIL

Tel.: +55 11 2123-7300 Fax.: +55 11 2123-7316

04.06.2020 09:06:28

p. 1 / 4

CRD-EZ-8002912-B06

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

Limites microbiológicos

Método de referencia

Prazo de validade

24 Mês (es) após a data de produção

Dados nutricionais para 100g(calculado baseado em dados de literatura)

VALOR ENERGÉTICO	530 kcal	VITAMINA C (VD)	0,0 %
VALOR ENERGÉTICO DRV	26,5 %	VITAMINA D CALCIFEROL	1,173 µg
VALOR ENERGÉTICO	2.219 kJ	VITAMINA D (VD)	23,5 %
PROTEINA TOTAL	4,0 g	VITAMINA D (IU)	47
PROTEINAS DO LEITE	0,0 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	2,193 mg
CARBOIDRATOS DISPONÍVEIS	56,2 g	VITAMINA E (VD)	21,9 %
CARBOIDRATOS DISPONÍVEIS (VD)	18,7 %	VITAMINA E (IU)	3
AÇÚCARES(MONO+ DISSACARÍD.)	52,1 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
POLIÓIS	0,0 g	VITAMINA H (VD)	0,0 %
AMIDO	1,7 g	VITAMINA K - FILOQUINONA	0,000 µg
GORDURA TOTAL	32,0 g	VITAMINA K (VD)	0,0 %
ÁCIDOS GORDOS SATURADOS	19,1 g	VITAMINA M ÁCIDO FÓLICO	8,615 µg
ÁCIDOS GORDOS MONOINSATURADOS	10,3 g	VITAMINA M (VD)	2,2 %
ÁCIDOS GORDOS POLINSATURADOS	1,1 g	SÓDIO	3,5 mg
GORDURAS TRANS (GT) TOTAL	0,1 g	FÓSFORO	130,5 mg
COLESTEROL	5,5 mg	FÓSFORO (VD)	18,6 %
ÁCIDOS ORGÂNICOS	0,55 g	FERRO	9,85 mg
FIBRA ALIMENTAR	6,3 g	FERRO (VD)	70,4 %
FIBRA ALIMENTAR (VD)	25,3 %	MAGNÉSIO	80,8 mg
ALCALÓIDES TOTAIS	0,40 g	MAGNÉSIO (VD)	31,1 %
ÁLCOOL	0,00 g	ZINCO	1,11 mg
POLIHIDROXIFENÓIS	1,01 g	ZINCO (VD)	15,8 %
VITAMINA A RETINOL	23,312 µg	IODO	0,00 µg
VITAMINA A (VD)	3,9 %	IODO (VD)	0,0 %
VITAMINA A (IU)	78	CÁLCIO	22,5 mg
PRO-VITAMINA A - BETA CAROTENO	3,000 µg	CÁLCIO (VD)	2,3 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,065 mg	CLORETO	7,01 mg
VITAMINA B1 (VD)	5,4 %	POTÁSSIO	359,5 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,065 mg	MANGANÊS	0,01 mg
VITAMINA B2 (VD)	5,0 %	MANGANÊS (VD)	0,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA	0,522 mg	FLUORETO	0,08 mg
VITAMINA B3 (VD)	3,3 %	FLUORETO (VD)	0,0 %
VITAMINA B5 ÁCIDO PANTOTÊNICO	0,261 mg	SELÊNIO	3,00 µg
VITAMINA B5 (VD)	5,2 %	SELÊNIO (VD)	0,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOXINA	0,033 mg	CROMO	39,12 µg
VITAMINA B6 (VD)	2,5 %	CROMO (VD)	0,0 %

Item : CRD-EZ-8002912-B06

Barry Callebaut Brasil SA - Avenida Paulista 1048 - Bela Vista

SÃO PAULO - SP - 01310-100 - BRASIL

Tel.: +55 11 2123-7300 Fax.: +55 11 2123-7316

04.06.2020 09:06:28

p. 2 / 4

CRD-EZ-8002912-B06

Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil

VITAMINA B12 CIANOCOBALAMINA	0,000 µg	MOLIBIDÊNIO	47,60 µg
VITAMINA B12 (VD)	0,0 %	MOLIBIDÊNIO (VD)	0,0 %
VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,000 mg	TEOR DE CINZA	0,98 g

Alergênicos adicionais e outras informações

PRODUTOS LÁCTEOS (EXCL. LACTITOL)	1	CASTANHA DO BRASIL **	0
LACTOSE	1	CASTANHA DE CAJU **	0
OVOS E PRODUTOS À BASE DE OVOS	0	CASTANHA PORTUGUESA**	0
SOJA**	1	AVELÃ**	0
ÓLEO/GORD. DE SOJA TOTALMTE REFINADOS	1	ÓLEO DE AVELÃ	0
TREMOÇOS	0	NOZ DE MACADÂMIA**	0
GLÚTEN	0	NOZ PECÃ**	0
TRIGO	0	PINHÃO (VARIEDADES PINUS)**	0
TRIGO SARRACENO	0	PISTÁCIO/PISTACHE**	0
CENTEIO	0	NOZES**	0
CEVADA	0	PRODUTOS DE GERGELIM (INCL. ÓLEO/GORD.)	0
AVEIA	0	ÓLEO DE GERGELIM	0
CARNE BOVINA	0	MOSTARDA	0
CARNE SUÍNA	0	DIÓXIDO DE ENXOFRE/SULFITOS CON>10PPM	0
CARNE DE FRANGO	0	VANILINA	1
PEIXES (INCL. LULA)	0	AIPO	0
MOLUSCOS (INCL.ABALONE)	0	ALCOOL	0
CRUSTÁCEOS (INCL. CAMARÃO, CARANGUEJO)	0	ASPARTAME	0
MILHO	1	FRUTOSE	1
AMENDOIM **	0	ADEQUADO PARA VEGETARIANOS	1
ÓLEO/GORD. DE AMENDOIM TOT. REFINADO	0	ADEQUADO PARA VEGANOS	0
AMÊNDOA **	0	LÁTEX NATURAL	0
ÓLEO DE AMÊNDOA	0		

Legenda: 1 = presente / apropriado 0 = ausente / não apropriado.

** : excl. óleo/gordura totalmente refinado.

"Apto para veganos" é baseado apenas na lista de ingredientes. Não é considerado o possível contato cruzado durante a produção.

Condições de estocagem

Estocar o produto em local limpo, seco (umidade relativa máxima 70%) e sem odores.

Temperatura de Estocagem: 12 - 20 °C

Certificação Kosher :

Kosher : Nenhum(a)

Impresso em 04.06.2020

Item : CRD-EZ-8002912-B06

Barry Callebaut Brasil SA - Avenida Paulista 1048 - Bela Vista

SÃO PAULO - SP - 01310-100 - BRASIL

Tel.: +55 11 2123-7300 Fax.: +55 11 2123-7316

04.06.2020 09:06:28

p. 3 / 4

CRD-EZ-8002912-B06**Especificação do produto em acordo com a legislação do Brasil***Elis S. Pereira*

Elis Pereira