



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHX-RY-20584E0-999**

**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
VIA MORIMONDO 23  
20143 MILANO  
ITALIA

## Scheda Tecnica

**Denominazione legale :** Combinazione di cioccolato bianco e di cioccolato  
**Nome commerciale :** ZB duo(7)  
**Articolo :** CHX-RY-20584E0-999  
**Numero articolo alternativo :** E020584  
**Codice prodotto EU :** 1806.9039



## Composizione tipica

zucchero; pasta di cacao; burro di cacao; **latte** intero in polvere; siero di **latte** in polvere; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia

Ingredienti Growing Great Chocolate: Cacao

## Modalità di consegna

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>	<b>peso lordo</b>	<b>dimensioni (L x l x h)</b>
UC	5410522548136	0,700 KG	0,820 KG	218x124x60 MM
SC	5410522548129	2,800 KG	3,280 KG	262x234x130 MM

forma Rotoli  
Quantità 700G  
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC  
Quantità per pallet 120SC/PAL  
Quantitativo in ordine 2,8 KG (o multipli)

## Caratteristiche prodotto

LUNGHEZZA 38,0 - 42,0 mm  
DIAMETER 6,5 - 8,5 mm  
BASE COLOUR\* marrone (giallo-rosso-scuro)  
ADDITIONAL COLOUR\* crema-beige

\*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Articolo : CHX-RY-20584E0-999  
Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4  
4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI  
Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

per il cliente 8954

28.08.2019 14:55:51

**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FONDATO 1911

**CHX-RY-20584E0-999****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Caratteristiche prodotto****Limiti chimici****RIF.**

UMIDITÀ	max 1 %	IOCCC1(1952)
---------	---------	--------------

**Limiti fisici****RIF.**

Non disponibili

**Limiti microbiologici****RIF.**

CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833
LIEVITI	max 50/g	ISO7954
MUFFE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMI	max 10/g	ISO4832
E.COLI	assente/g	ISO16649-2
SALMONELLA	assente/25g	ISO6579

Barry Callebaut opera con l'ultima versione dello standard ISO dei metodi di riferimento che può essere trovato sul sito di International Standard Organization <http://www.iso.org>

I metodi alternativi sono utilizzati anche al posto del riferimento standard ISO dopo la convalida attraverso il sistema ISO 16140 da parte di un organismo internazionale riconosciuto di riferimento (AOAC, Microval, AFNOR ad esempio) e complementari studi di convalida interna su matrici di cacao e di cioccolato.

**Durata prodotto**

12 Mese /i dalla data di produzione

**Dati nutrizionali calcolati su 100 g (basati su valori di letteratura)**

VALORE ENERGETICO	538 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	7,7 %
VALORE ENERGETICO AR	26,9 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,158 mg
VALORE ENERGETICO	2.250 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,2 %
GRASSO TOTALE	31,9 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,336 µg
GRASSO TOTALE AR	45,6 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	26,7 %
ACIDI GRASSI SATURI	19,1 g	VITAMINA D (UI)	53
ACIDI GRASSI SATURI AR	95,7 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,419 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	10,3 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	20,2 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,0 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,1 g	VITAMINA H BIOTINA	0,001 mg
COLESTEROLO	6,7 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	1,8 %
CARBOIDRATI TOTALI	55,1 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	9,328 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	21,2 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	4,7 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	53,4 g	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	59,4 %	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	153,4 mg

Articolo : CHX-RY-20584E0-999

per il cliente 8954

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

28.08.2019 14:55:51

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FONDATO 1911

**CHX-RY-20584E0-999****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

AMIDO	1,2 g	FOSFORO AR	21,9 %
FIBRE ALIMENTARI	4,5 g	FERRO	7,15 mg
PROTEINE TOTALI	4,8 g	FERRO AR	51,0 %
PROTEINE TOTALI AR	9,6 %	MAGNESIO	66,2 mg
PROTEINE DEL LATTE	2,0 g	MAGNESIO AR	17,7 %
SALE	0,11 g	ZINCO	1,06 mg
SALE AR	1,8 %	ZINCO AR	10,6 %
SODIO	42,4 mg	IODIO	1,76 µg
ACIDI ORGANICI	0,60 g	IODIO AR	1,2 %
ALCALOIDI TOTALE	0,29 g	CALCIO	94,8 mg
POLIDROSSIFENOLI	0,72 g	CALCIO AR	11,8 %
ALCOOL	0,00 g	COLORO	58,78 mg
VITAMINA A RETINOLO	12,751 µg	COLORO AR	7,3 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,6 %	POTASSIO	391,0 mg
VITAMINA A (UI)	42	POTASSIO AR	19,6 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	1,395 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,078 mg	MANGANESE AR	0,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,1 %	FLUORIDE	0,07 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,242 mg	FLUORIDE AR	1,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	17,3 %	SELENIUM	3,29 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,359 mg	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	2,2 %	CHROMIUM	31,21 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,660 mg	CHROMIUM AR	78,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	11,0 %	MOLYBDENUM	38,39 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,044 mg	MOLYBDENUM AR	76,8 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,2 %	CENERI	1,35 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,192 µg		

AR = assunzioni di riferimento

**Allergeni addizionali ed altre informazioni**

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	1	NOCCIOLE, MANDORLE	0
LATTOSIO	1	OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ALTRA FRUTTA A GUSCIO *	0
SOIA**	1	ARACHIDI**	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	1	OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0
LUPINO	0	DERIVATI DEL SESAMO (INCL. OLIO/GRASSO)	0
GLUTINE	0	OLIO DEL SESAMO	0
GRANO	0	SENAPE	0
SEGALE	0	ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0

Articolo : CHX-RY-20584E0-999

per il cliente 8954

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

28.08.2019 14:55:51

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHX-RY-20584E0-999**

**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

### Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

GRANO SARACENO	0	VANILLINA	1
BOVINO	0	SEDANO	0
MAIALE	0	ALCOLI	0
POLLO	0	ASPARTAME	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	FRUTTOSIO	1
CROSTACEI (INCL. GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	ADATTO PER VEGANI	0
MAIS	0		

Legenda : 1 = presente / adatto 0 = assente / non adatto

Altra frutta a guscio \* : noci, noci americane, anacardi, pistacchi, noci del Brasile, dadi di noce di macadamia.

\*\* : escluso olio/grasso interamente raffinato

"Adatto per vegani" si basa sull'elenco degli ingredienti e non tiene conto il possibile contatto crociato durante la produzione.

### Condizioni raccomandate di stoccaggio

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

### Certificazione Kosher

#### Kosher Dairy

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull'imballaggio (solo per prodotti solidi).

Stampato il 28.08.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Saskia van der Burg

Articolo : CHX-RY-20584E0-999

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

per il cliente 8954

28.08.2019 14:55:51

p. 4 / 4