



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-CM-20518E0-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato
Nome commerciale : Petit fours assorted
Articolo : CHD-CM-20518E0-999
Numero articolo alternativo : E020518
Codice prodotto EU : 1806.9039



Composizione tipica

zucchero; pasta di cacao; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia
Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingredienti Cacao.

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Latte

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
SC	5410522545692	1,690 KG	2,254 KG	351x271x235 MM

forma Coppette
Quantità 312pzi/UC
Quantità per pallet 72SC/PAL
Quantitativo in ordine 1,69 KG (o multipli)

Caratteristiche prodotto

BASE COLOUR* marrone (giallo-rosso-scuro)

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

Limiti chimici

UMIDITÀ max 1 %

RIF.

IOCCC1(1952)

Articolo : CHD-CM-20518E0-999

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

30.10.2019 16:26:56

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

CHD-CM-20518E0-999**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****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

24 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	520 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	26,0 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	2.175 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	30,3 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,344 µg
GRASSO TOTALE AR	43,3 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	26,9 %
ACIDI GRASSI SATURI	18,2 g	VITAMINA D (UI)	54
ACIDI GRASSI SATURI AR	90,8 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,424 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	9,8 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	20,2 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,9 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI	52,2 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	10,282 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	20,1 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	5,1 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	49,7 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	55,2 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	161,7 mg
AMIDO	2,2 g	FOSFORO AR	23,1 %
FIBRE ALIMENTARI	8,0 g	FERRO	12,61 mg
PROTEINE TOTALI	5,1 g	FERRO AR	90,1 %
PROTEINE TOTALI AR	10,2 %	MAGNESIO	102,0 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR	27,2 %
SALE	0,01 g	ZINCO	1,42 mg
SALE AR	0,2 %	ZINCO AR	14,2 %

Articolo : CHD-CM-20518E0-999

per il cliente 8954

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

30.10.2019 16:26:56

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

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

CHD-CM-20518E0-999**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

SODIO	4,4 mg	IODIO	0,00 µg
ACIDI ORGANICI	0,69 g	IODIO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,52 g	CALCIO	28,4 mg
POLIDROSSIFENOLI	1,29 g	CALCIO AR	3,5 %
ALCOOL	0,00 g	CLORO	8,61 mg
VITAMINA A RETINOLO	12,084 µg	CLORO AR	1,1 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,5 %	POTASSIO	473,7 mg
VITAMINA A (UI)	40	POTASSIO AR	23,7 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,086 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,8 %	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,086 mg	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	6,1 %	SELENIUM	3,96 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,645 mg	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,0 %	CHROMIUM	51,59 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,344 mg	CHROMIUM AR	129,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	5,7 %	MOLYBDENUM	62,77 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,043 mg	MOLYBDENUM AR	125,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,1 %	CENERI	1,21 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	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
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	1
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

Articolo : CHD-CM-20518E0-999

per il cliente 8954

Barry Callebaut Decorations BV - De Ambachten 4

4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

30.10.2019 16:26:56

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

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-CM-20518E0-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

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.

Dati legali (calcolati secondo la EU Direttiva 2000/36/CE)

Sostanza secca di cacao	49,5 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	19,2 %	+/- 1

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 30.10.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Saskia van der Burg

Articolo : CHD-CM-20518E0-999

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

30.10.2019 16:26:56

p. 4 / 4