

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

823-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
 VIA MORIMONDO 23
 20143 MILANO
 ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato di copertura al latte
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : 823-E5-U71
Codice prodotto EU : 1806.2010

Composizione tipica

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

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522513554	2,500 KG
SC	5410522513547	20,000 KG

forma Callets
 Quantità 2,5KG/UC
 Quantità per scatola/sacco/pez 8UC/SC
 Quantità per pallet 30SC/PAL
 Quantitativo in ordine 20 KG (o multipli)

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	36,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
VISCOSITÀ LINEARE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

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

Articolo : 823-E5-U71
 BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
 9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
 Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954
823-E5-U71/EU/00000000
 24.10.2019 16:22:20
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FLEISSIUM 1911

823-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**

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

18 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	563 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	18,8 %
VALORE ENERGETICO AR	28,2 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,425 mg
VALORE ENERGETICO	2.356 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,5 %
GRASSO TOTALE	36,2 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,346 µg
GRASSO TOTALE AR	51,7 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	26,9 %
ACIDI GRASSI SATURI	21,8 g	VITAMINA D (UI)	54
ACIDI GRASSI SATURI AR	108,9 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,428 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	20,2 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,1 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROLO	21,7 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI	50,9 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	10,559 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	19,6 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	5,3 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	49,9 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	55,5 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	210,4 mg
AMIDO	0,6 g	FOSFORO AR	30,1 %
FIBRE ALIMENTARI	2,1 g	FERRO	3,43 mg
PROTEINE TOTALI	7,0 g	FERRO AR	24,5 %
PROTEINE TOTALI AR	14,1 %	MAGNESIO	44,6 mg
PROTEINE DEL LATTE	5,7 g	MAGNESIO AR	11,9 %
SALE	0,21 g	ZINCO	1,10 mg
SALE AR	3,4 %	ZINCO AR	11,0 %
SODIO	82,1 mg	IODIO	5,79 µg
ACIDI ORGANICI	0,54 g	IODIO AR	3,9 %
ALCALOIDI TOTALE	0,13 g	CALCIO	206,3 mg
POLIDROSSIFENOLI	0,33 g	CALCIO AR	25,8 %
ALCOOL	0,00 g	CLORO	179,14 mg

Articolo : 823-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954

823-E5-U71/EU/00000000

24.10.2019 16:22:20

p. 2 / 4



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

823-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

VITAMINA A RETINOLO	13,386 µg	CLORO AR	22,4 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,7 %	POTASSIO	411,7 mg
VITAMINA A (UI)	45	POTASSIO AR	20,6 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	4,583 µg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,089 mg	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	8,1 %	FLUORIDE	0,05 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,492 mg	FLUORIDE AR	1,5 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	35,1 %	SELENIUM	4,14 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,165 mg	SELENIUM AR	7,5 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	1,0 %	CHROMIUM	21,27 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,848 mg	CHROMIUM AR	53,2 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	14,1 %	MOLYBDENUM	27,27 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,078 mg	MOLYBDENUM AR	54,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	5,6 %	CENERI	1,86 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,470 µg		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

LATTE (ESCLUSO LATTITULO)	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	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.

Articolo : 823-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954

823-E5-U71/EU/00000000

24.10.2019 16:22:20

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

823-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

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

Sostanza secca di cacao	35,1 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	4,9 %	+/-0,5
Sostanza secca lattica	21,8 %	+/- 1
Materia grassa lattica	6,0 %	+/-0,5

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 24.10.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Katrien Drieskens