



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811-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 fondente di copertura
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : 811-E5-U71
Codice prodotto EU : 1806.2010

Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia
Ingredienti Growing Great Chocolate: Cacao

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Latte

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522513271	2,500 KG
SC	5410522513264	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	36,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
VISCOSITÀ LINEARE	1.291 - 1.540 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

Articolo : 811-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
811-E5-U71/EU/0000000
28.08.2019 14:55:51
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FONDATO 1911

811-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici**

		RIF.
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	550 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	27,5 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	2.303 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	36,6 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,625 µg
GRASSO TOTALE AR	52,3 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	32,5 %
ACIDI GRASSI SATURI	21,9 g	VITAMINA D (UI)	65
ACIDI GRASSI SATURI AR	109,7 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,937 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,9 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	24,5 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 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	45,5 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	11,254 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	17,5 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	5,6 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	42,8 g	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	47,6 %	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	162,6 mg
AMIDO	2,2 g	FOSFORO AR	23,2 %
FIBRE ALIMENTARI	8,1 g	FERRO	12,67 mg
PROTEINE TOTALI	5,1 g	FERRO AR	90,5 %
PROTEINE TOTALI AR	10,2 %	MAGNESIO	102,7 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR	27,4 %
SALE	0,01 g	ZINCO	1,43 mg
SALE AR	0,2 %	ZINCO AR	14,3 %
SODIO	5,7 mg	IODIO	0,00 µg
ACIDI ORGANICI	0,69 g	IODIO AR	0,0 %

Articolo : 811-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

811-E5-U71/EU/00000000

28.08.2019 14:55:51

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

Fondato nel 1911

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

ALCALOIDI TOTALE	0,52 g	CALCIO	28,5 mg
POLIDROSSIFENOLI	1,30 g	CALCIO AR	3,6 %
ALCOOL	0,00 g	CLORO	8,59 mg
VITAMINA A RETINOLO	14,647 µg	CLORO AR	1,1 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,8 %	POTASSIO	577,7 mg
VITAMINA A (UI)	49	POTASSIO AR	28,9 %
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	7,9 %	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,086 mg	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	6,2 %	SELENIUM	3,98 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,649 mg	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,1 %	CHROMIUM	51,89 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,346 mg	CHROMIUM AR	129,7 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	5,8 %	MOLYBDENUM	63,13 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,043 mg	MOLYBDENUM AR	126,3 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,1 %	CENERI	1,47 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 : 811-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

811-E5-U71/EU/00000000

28.08.2019 14:55:51

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

811-E5-U71

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	56,0 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	19,4 %	+/- 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 28.08.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Katrien Drieskens