

**CALLEBAUT**

FELSIIUM 1911

W2-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 bianco
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : W2-E5-U71
Codice prodotto EU : 1704.9030

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** intero in polvere; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia
 Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522516791	2,500 KG
SC	5410522516784	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	35,8 %	+/- 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 : W2-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
W2-E5-U71/EU/00000000
 27.07.2021 09:15:36
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

W2-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

Prodotti con data "da consumarsi preferibilmente entro il" del 25.03.2020 hanno termine minimo di conservazione di 18 mesi, anche se l'etichetta sul prodotto non riporta ancora questa scadenza prolungata

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

VALORE ENERGETICO	569 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,447 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,4 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,6 %
VALORE ENERGETICO	2.379 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,319 µg
GRASSO TOTALE	35,8 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	26,4 %
GRASSO TOTALE AR	51,2 %	VITAMINA D (UI)	53
ACIDI GRASSI SATURI	21,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,375 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	107,8 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	19,8 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,4 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,1 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	9,222 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	4,6 %
COLESTEROLO	22,8 mg	FOSFORO	177,9 mg
CARBOIDRATI TOTALI	55,3 g	FOSFORO AR	25,4 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	21,3 %	FERRO	0,25 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	54,9 g	FERRO AR	1,8 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	61,0 %	MAGNESIO	19,5 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	5,2 %
AMIDO	0,0 g	ZINCO	0,78 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	ZINCO AR	7,8 %
PROTEINE TOTALI	6,0 g	IODIO	6,09 µg
PROTEINE TOTALI AR	12,0 %	IODIO AR	4,1 %
PROTEINE DEL LATTE	6,0 g	CALCIO	209,5 mg
SALE	0,21 g	CALCIO AR	26,2 %
SALE AR	3,6 %	COLORO	186,46 mg
SODIO	85,2 mg	COLORO AR	23,3 %
ACIDI ORGANICI	0,38 g	POTASSIO	305,9 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO AR	15,3 %

Articolo : W2-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

W2-E5-U71/EU/00000000

27.07.2021 09:15:36

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

Fondato nel 1911

W2-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,1 %
VITAMINA A RETINOLO	13,227 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA A (UI)	44	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,071 mg	SELENIUM	3,29 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,4 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,494 mg	CHROMIUM	8,47 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	35,3 %	CHROMIUM AR	21,2 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	MOLYBDENUM	11,77 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	23,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,494 µg	CENERI	1,66 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	19,8 %		

AR = assunzioni di riferimento

Altri allergeni e informazioni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

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
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.

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

Sostanza secca di cacao 29,5 % +/-1,5

Articolo : W2-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
W2-E5-U71/EU/00000000
 27.07.2021 09:15:36
p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

W2-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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

Sostanza secca lattica	23,0 %	+/- 1
Materia grassa lattica	6,3 %	+/-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 27.07.2021 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Evie De Vis