



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q67MAD-E5-U70

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
Nome commerciale : Madagascar
Articolo : CHD-Q67MAD-E5-U70
Codice prodotto EU : 1806.2010

Composizione tipica

pasta di cacao Madagascar; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Latte

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522514131	2,500 KG
SC	5410522514124	10,000 KG

forma Callets
Quantità 2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 42SC/PAL
Quantitativo in ordine 10 KG (o multipli)

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	39,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
Finezza: max. 8 % 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

Articolo : CHD-Q67MAD-E5-U70
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954

28.08.2019 14:55:51

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

Fondato nel 1911

CHD-Q67MAD-E5-U70**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**

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	549 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	27,4 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	2.296 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	39,5 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,854 µg
GRASSO TOTALE AR	56,4 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	37,1 %
ACIDI GRASSI SATURI	23,7 g	VITAMINA D (UI)	74
ACIDI GRASSI SATURI AR	118,3 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	3,367 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	12,7 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	28,1 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,3 g	VITAMINA E (UI)	5
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	33,4 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	15,265 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	12,8 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	7,6 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	29,5 g	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	32,8 %	VITAMIN K - PHYLLIQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	253,4 mg
AMIDO	3,4 g	FOSFORO AR	36,2 %
FIBRE ALIMENTARI	12,5 g	FERRO	18,81 mg
PROTEINE TOTALI	7,9 g	FERRO AR	134,4 %
PROTEINE TOTALI AR	15,8 %	MAGNESIO	159,9 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR	42,6 %
SALE	0,02 g	ZINCO	2,20 mg
SALE AR	0,3 %	ZINCO AR	22,0 %
SODIO	6,7 mg	IODIO	0,00 µg
ACIDI ORGANICI	1,10 g	IODIO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,80 g	CALCIO	44,2 mg
POLIDROSSIFENOLI	2,00 g	CALCIO AR	5,5 %

Articolo : CHD-Q67MAD-E5-U70

per il cliente 8954

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

28.08.2019 14:55:51

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

p. 2 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q67MAD-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

ALCOOL	0,00 g	COLORO	12,78 mg
VITAMINA A RETINOLO	16,651 µg	COLORO AR	1,6 %
VITAMINA A RETINOLO AR	2,1 %	POTASSIO	710,6 mg
VITAMINA A (UI)	55	POTASSIO AR	35,5 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,129 mg	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	11,7 %	FLUORIDE	0,15 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,129 mg	FLUORIDE AR	4,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	9,2 %	SELENIUM	5,94 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	1,033 mg	SELENIUM AR	10,8 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	6,5 %	CHROMIUM	77,50 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,517 mg	CHROMIUM AR	193,7 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	8,6 %	MOLYBDENUM	94,29 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,065 mg	MOLYBDENUM AR	188,6 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	4,6 %	CENERI	1,83 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 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	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 macadamia.

** : escluso olio/grasso interamente raffinato

Articolo : CHD-Q67MAD-E5-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

28.08.2019 14:55:51

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-Q67MAD-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

"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	69,4 %	+/- 2
Mat. secca cacao sgrassato	29,9 %	+/-1,5

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 28.08.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Katrien Drieskens