



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

CHD-MO-D-E0-X27

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Polvere istantanea per mousse al cioccolato
Certificazione RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
Articolo : CHD-MO-D-E0-X27
Codice prodotto EU : 1806.9039

Composizione tipica

Cioccolato 75,0% (pasta di cacao; zucchero; latte scremato in polvere; cacao magro in polvere; emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia) ; zucchero; sciroppo di glucosio; grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisti); colorante: E150d; cacao magro in polvere; proteine del latte; emulsionante: mono- e digliceride degli acidi grassi; stabilizzante: E340ii; emulsionante: E472a

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522545852	0,800 KG
SC	5410522545845	8,000 KG

forma Polvere
Quantità 0,8KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 10UC/SC
Quantità per pallet 42SC/PAL
Quantitativo in ordine 8 KG (o multipli)

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 3,50 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	20,2 %	+/- 1,0	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

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

Articolo : CHD-MO-D-E0-X27

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**

FELLSIUM 1911

CHD-MO-D-E0-X27**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

18 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	450 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	15,8 %
VALORE ENERGETICO AR	22,5 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,360 mg
VALORE ENERGETICO	1.881 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,5 %
GRASSO TOTALE	20,2 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	0,632 µg
GRASSO TOTALE AR	28,9 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	12,6 %
ACIDI GRASSI SATURI	14,2 g	VITAMINA D (UI)	25
ACIDI GRASSI SATURI AR	70,8 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	1,123 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	4,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	9,4 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,5 g	VITAMINA E (UI)	2
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,003 mg
COLESTEROLO	0,5 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	5,0 %
CARBOIDRATI TOTALI	47,5 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	15,816 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	18,3 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	7,9 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	44,5 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	49,4 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	347,0 mg
AMIDO	2,8 g	FOSFORO AR	49,6 %
FIBRE ALIMENTARI	10,0 g	FERRO	13,68 mg
PROTEINE TOTALI	13,4 g	FERRO AR	97,7 %
PROTEINE TOTALI AR	26,8 %	MAGNESIO	146,2 mg
PROTEINE DEL LATTE	7,0 g	MAGNESIO AR	39,0 %
SALE	0,18 g	ZINCO	2,43 mg
SALE AR	3,0 %	ZINCO AR	24,3 %
SODIO	72,3 mg	IODIO	4,79 µg
ACIDI ORGANICI	1,26 g	IODIO AR	3,2 %
ALCALOIDI TOTALE	0,67 g	CALCIO	200,5 mg
POLIDROSSIFENOLI	1,29 g	CALCIO AR	25,1 %

Articolo : CHD-MO-D-E0-X27

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**

FELICITUM 1911

CHD-MO-D-E0-X27**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

ALCOOL	0,00 g	COLORO	156,33 mg
VITAMINA A RETINOLO	6,520 µg	COLORO AR	19,5 %
VITAMINA A RETINOLO AR	0,8 %	POTASSIO	1.158,0 mg
VITAMINA A (UI)	22	POTASSIO AR	57,9 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	3,780 µg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,174 mg	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	15,9 %	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,506 mg	FLUORIDE AR	2,6 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	36,1 %	SELENIUM	5,23 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,831 mg	SELENIUM AR	9,5 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	5,2 %	CHROMIUM	41,83 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	1,074 mg	CHROMIUM AR	104,6 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	17,9 %	MOLYBDENUM	52,01 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,107 mg	MOLYBDENUM AR	104,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	7,6 %	CENERI	3,55 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,396 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	1	SENAPE	0
SEGALE	0	ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	1
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

Articolo : CHD-MO-D-E0-X27

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

BEELGIUM 1911

CHD-MO-D-E0-X27

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.

Condizioni raccomandate di stoccaggio

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher : Nessuna

Stampato il 28.08.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Yoko Vervliet