



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**NCB-HD706-E0-W44**

**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
VIA MORIMONDO 23  
20143 MILANO  
ITALIA

### Scheda Tecnica

**Denominazione legale :** Burro di cacao  
**Articolo :** NCB-HD706-E0-W44  
**Codice prodotto EU :** 1804.0000

### Composizione tipica

burro di cacao

Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

### Modalità di consegna

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
UC	5410522546231	0,600 KG
SC	5410522546224	6,000 KG

Quantità 0,6KG/UC  
Quantità per scatola/sacco/pez 10UC/SC  
Quantità per pallet 48SC/PAL  
Quantitativo in ordine 6 KG (o multipli)

### Caratteristiche prodotto

Aspetto : giallo

### Limiti chimici

		<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
ACIDITA'	max 1,75 %	IUPAC-2-201
INSAPONIFICABILE	max 0,35 -	OICCC 102 (1988)
NUMERO DI PEROSSIDI (MEQ/KG)	max 3,0 -	IUPAC-2-501

### Limiti fisici

Non disponibili

### Limiti microbiologici

		<b>RIF.</b>
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833
LIEVITI	max 50/g	ISO7954
MUFFE	max 50/g	ISO7954

Articolo : NCB-HD706-E0-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

27.07.2021 09:15:36

**p. 1 / 4**



# CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

## NCB-HD706-E0-W44

### Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

#### Limiti microbiologici

		RIF.
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

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	900 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	45,0 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	3.766 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	100,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	4,500 µg
GRASSO TOTALE AR	142,9 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	90,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	60,2 g	VITAMINA D (UI)	180
ACIDI GRASSI SATURI AR	300,9 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	8,000 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	32,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	66,7 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	2,9 g	VITAMINA E (UI)	12
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	15,000 µg
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	7,5 %
CARBOIDRATI TOTALI	0,0 g	FOSFORO	0,0 mg
CARBOIDRATI TOTALI AR	0,0 %	FOSFORO AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,0 g	FERRO	0,00 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,0 %	FERRO AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO	0,0 mg
AMIDO	0,0 g	MAGNESIO AR	0,0 %
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	ZINCO	0,00 mg
PROTEINE TOTALI	0,0 g	ZINCO AR	0,0 %
PROTEINE TOTALI AR	0,0 %	IODIO	0,00 µg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	IODIO AR	0,0 %
SALE	0,00 g	CALCIO	0,0 mg
SALE AR	0,0 %	CALCIO AR	0,0 %
SODIO	0,0 mg	COLORO	0,00 mg
ACIDI ORGANICI	0,00 g	COLORO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO	0,0 mg

Articolo : NCB-HD706-E0-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

27.07.2021 09:15:36

p. 2 / 4



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

## NCB-HD706-E0-W44

### Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	POTASSIO AR	0,0 %
CAFFEINA	0,00 g	MANGANESE	0,00 mg
TEOBROMINA	0,00 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINA A RETINOLO	41,000 µg	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINA A (UI)	137	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,000 mg	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	0,0 %	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,000 mg	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	0,0 %	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	CENERI	0,00 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

#### Composizione in acidi grassi:

acido palmitico (%)	= 24 - 29 %
acido stearico (%)	= 32 - 37 %
acido oleico (%)	= 30 - 37 %
acido linoleico (%)	= < 2.9 % Omega 6
acido linolenico (%)	= < 0.1 % Omega 3
acido arachico (%)	= 1 - 2 %

AR = assunzioni di riferimento

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

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	0	NOCCIOLE, MANDORLE	0
LATTOSIO	0	OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ALTRA FRUTTA A GUSCIO *	0
SOIA**	0	ARACHIDI**	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	0	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	0
BOVINO	0	SEDANO	0
MAIALE	0	ALCOLI	0
POLLO	0	ASPARTAME	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	FRUTTOSIO	0
CROSTACEI (INCL. GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	ADATTO PER VEGANI	1

Articolo : NCB-HD706-E0-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

27.07.2021 09:15:36

p. 3 / 4



**CALLEBAUT**

FFLGIUM 1911

**NCB-HD706-E0-W44**

**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

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

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.

**Condizioni raccomandate di stoccaggio**

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

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

**Certificazione Kosher**

Nessuna

Stampato il 27.07.2021 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Claire-Marie Petit

Articolo : NCB-HD706-E0-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

27.07.2021 09:15:36

p. 4 / 4