

MONA LISA®

CHF-CC-CCRISE0-02B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cereali coperti con prodotto di confetteria al cacao e gusto caramello
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : CHF-CC-CCRISE0-02B
Codice prodotto EU : 1806.9019

Composizione tipica

Miscela di cioccolato al latte e bianco al gusto di caramello 84,0% (*zucchero; burro di cacao 29,0%; caramello in polvere (latte intero condensato, zucchero, sciroppo di glucosio, sale, correttore di acidità: E500ii); latte intero in polvere; siero di latte in polvere; pasta di cacao 1,0%; emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale*); cereali croccanti salati (*farina di frumento, zucchero, sale, farina di avena, farina di malto di frumento, agenti lievitanti: E500ii, aroma naturale di vaniglia*); sciroppo di glucosio; zucchero; agente di rivestimento: E414

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

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)	materiale di imballaggio
UC	8711177638188	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM	Sacchetto stand up
SC	18711177638185	3,200 KG	3,650 KG	256x154x268 MM	Scatola cor. pronto vendita

forma Enrobed pcs
Quantità 0,8KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 138SC/PAL
Quantitativo in ordine 3,2 KG (o multipli)

Limiti chimici

		RIF.
UMIDITÀ	max 1 %	IOCCC1(1952)

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

Articolo : CHF-CC-CCRISE0-02B
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954

17.08.2021 10:39:31

p. 1 / 4

CHF-CC-CCRISE0-02B

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	528 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,249 mg
VALORE ENERGETICO AR	26,4 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,3 %
VALORE ENERGETICO	2.209 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,130 µg
GRASSO TOTALE	29,9 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	22,6 %
GRASSO TOTALE AR	42,7 %	VITAMINA D (UI)	45
ACIDI GRASSI SATURI	17,9 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,038 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	89,3 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	17,0 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	9,5 g	VITAMINA E (UI)	3
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,1 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	6,442 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,3 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	3,2 %
COLESTEROLO	15,7 mg	FOSFORO	175,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI	57,7 g	FOSFORO AR	25,1 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	22,2 %	FERRO	1,17 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	50,6 g	FERRO AR	8,3 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	56,3 %	MAGNESIO	39,4 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	10,5 %
AMIDO	6,4 g	ZINCO	0,63 mg
FIBRE ALIMENTARI	1,2 g	ZINCO AR	6,3 %
PROTEINE TOTALI	6,1 g	IODIO	2,60 µg
PROTEINE TOTALI AR	12,2 %	IODIO AR	1,7 %
PROTEINE DEL LATTE	4,2 g	CALCIO	179,4 mg
SALE	2,67 g	CALCIO AR	22,4 %
SALE AR	44,5 %	COLORO	1.426,35 mg
SODIO	1.067,6 mg	COLORO AR	178,3 %
ACIDI ORGANICI	0,39 g	POTASSIO	315,1 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,01 g	POTASSIO AR	15,8 %

CHF-CC-CCRISE0-02B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

POLIDROSSIFENOLI	0,03 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINA A RETINOLO	36,851 µg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA A (UI)	123	FLUORIDE AR	0,9 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,068 mg	SELENIUM	3,91 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,1 %	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,393 mg	CHROMIUM	10,23 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	28,0 %	CHROMIUM AR	25,6 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,044 mg	MOLYBDENUM	14,02 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,3 %	MOLYBDENUM AR	28,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,387 µg	CENERI	2,89 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	15,5 %		

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	1	OLIO DEL SESAMO	0
GRANO	1	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	1		

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

MONA LISA®

CHF-CC-CCRISE0-02B

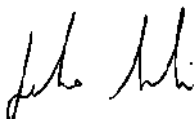
Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Certificazione Kosher

Kosher Dairy

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull'imballaggio (solo per prodotti solidi).

Stampato il 17.08.2021 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA



Giulio Andreoli