

MONA LISA®

CHW-CC-CRISPE0-02B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cereali ricoperti di cioccolato bianco
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : CHW-CC-CRISPE0-02B
Codice prodotto EU : 1704.9030

Composizione tipica

Cioccolato bianco 84,0% (zucchero; burro di cacao; latte intero in polvere; siero di latte in polvere; emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia) ; cereali croccante (farina di frumento, zucchero, farina di malto di frumento, amido (frumento), agenti lievitanti: E500ii, sale, burro di cacao, 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	8711177638164	0,800 KG	0,820 KG	270x190x83 MM	Sacchetto stand up
SC	18711177638161	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

UMIDITÀ	max 1 %	RIF. IOCCC1(1952)
---------	---------	-------------------

Limiti fisici

Non disponibili

Limiti microbiologici

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 : CHW-CC-CRISPE0-02B
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 10:39:13

p. 1 / 4

CHW-CC-CRISPE0-02B

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

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	507 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,322 mg
VALORE ENERGETICO AR	25,4 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,4 %
VALORE ENERGETICO	2.122 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	0,932 µg
GRASSO TOTALE	24,7 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	18,6 %
GRASSO TOTALE AR	35,4 %	VITAMINA D (UI)	37
ACIDI GRASSI SATURI	14,8 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	1,689 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	74,0 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	14,1 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	7,8 g	VITAMINA E (UI)	3
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,9 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	6,394 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,2 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	3,2 %
COLESTEROLO	12,7 mg	FOSFORO	129,1 mg
CARBOIDRATI TOTALI	64,9 g	FOSFORO AR	18,4 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	25,0 %	FERRO	0,54 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	56,3 g	FERRO AR	3,9 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	62,6 %	MAGNESIO	30,6 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	8,2 %
AMIDO	7,5 g	ZINCO	0,54 mg
FIBRE ALIMENTARI	1,1 g	ZINCO AR	5,4 %
PROTEINE TOTALI	5,3 g	IODIO	3,23 µg
PROTEINE TOTALI AR	10,5 %	IODIO AR	2,2 %
PROTEINE DEL LATTE	3,9 g	CALCIO	168,7 mg
SALE	0,64 g	CALCIO AR	21,1 %
SALE AR	10,7 %	COLORO	99,19 mg
SODIO	255,6 mg	COLORO AR	12,4 %
ACIDI ORGANICI	0,52 g	POTASSIO	275,8 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO AR	13,8 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,7 %

CHW-CC-CRISPE0-02B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

VITAMINA A RETINOLO	10,601 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINA A (UI)	35	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,067 mg	SELENIUM	2,15 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,1 %	SELENIUM AR	3,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,413 mg	CHROMIUM	4,49 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	29,5 %	CHROMIUM AR	11,2 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	MOLYBDENUM	6,24 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	12,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,407 µg	CENERI	1,76 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	16,3 %		

AR = assunzioni di riferimento

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

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	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®

CHW-CC-CRISPE0-02B

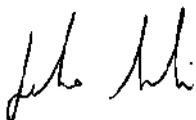
Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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