

MONA LISA®

CHD-PC-19940E0-999

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
Certificazione Certificata HALAL
Nome commerciale : X-Large
Articolo : CHD-PC-19940E0-999
Codice prodotto EU : 1806.9039



Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **soia**

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

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Latte

Questo prodotto è realizzato su linee condivise che processano prodotti contenenti ingredienti allergenici e pertanto può contenere questi allergeni. I livelli di contaminazione crociata possono variare. Raccomandiamo vivamente ai nostri clienti di utilizzare ed includere tale informazione, riguardante gli allergeni, sulla propria etichetta ed in particolare quando i prodotti sono venduti al consumatore. Inoltre suggeriamo ai nostri clienti di tenere conto delle normative di etichettatura locali e del contenuto di allergeni. Per ulteriori informazioni contattare il proprio rappresentante BC.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
UC	8711177579856	0,900 KG	0,993 KG	228x128x62 MM
SC	18711177579853	3,600 KG	4,130 KG	270x230x140 MM

forma matite
Quantità 900G
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 120SC/PAL
Quantitativo in ordine 3,6 KG (o multipli)

Articolo : CHD-PC-19940E0-999

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAESI BASSI

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

per il cliente 8954

13.12.2021 18:23:32

p. 1 / 4

MONA LISA®

CHD-PC-19940E0-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Caratteristiche prodotto

LUNGHEZZA	200,0 mm
DIAMETER	7,0 mm
BASE COLOUR*	marrone

Si prega di rivolgersi al proprio contratto per le opzioni scelte.

Limiti chimici

RIF.

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

Limiti fisici

RIF.

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
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	530 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	26,5 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.218 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,490 µg
GRASSO TOTALE	33,5 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	29,8 %
GRASSO TOTALE AR	47,9 %	VITAMINA D	(UI)	60
ACIDI GRASSI SATURI	20,1 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	2,675 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	100,5 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	22,3 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	10,9 g	VITAMINA E	(UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,0 g	VITAMINA M	ACIDO FOLICO	12,324 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA M	ACIDO FOLICO AR	6,2 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		191,5 mg
CARBOIDRATI TOTALI	45,8 g	FOSFORO AR		27,4 %

Articolo : CHD-PC-19940E0-999

per il cliente 8954

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAESI BASSI

13.12.2021 18:23:32

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

p. 2 / 4

MONA LISA®

CHD-PC-19940E0-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

CARBOIDRATI TOTALI AR	17,6 %	FERRO	14,42 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	42,9 g	FERRO AR	103,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	47,7 %	MAGNESIO	120,9 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	32,2 %
AMIDO	2,6 g	ZINCO	1,68 mg
FIBRE ALIMENTARI	9,5 g	ZINCO AR	16,8 %
PROTEINE TOTALI	6,0 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	12,1 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	33,5 mg
SALE	0,01 g	CALCIO AR	4,2 %
SALE AR	0,2 %	COLORO	9,97 mg
SODIO	5,1 mg	COLORO AR	1,2 %
ACIDI ORGANICI	0,81 g	POTASSIO	539,5 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,61 g	POTASSIO AR	27,0 %
POLIDROSSIFENOLI	1,53 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA A RETINOLO	13,396 µg	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINA A (UI)	45	FLUORIDE AR	3,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,102 mg	SELENIUM	4,23 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	9,3 %	SELENIUM AR	7,7 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,102 mg	CHROMIUM	55,17 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	7,3 %	CHROMIUM AR	137,9 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,765 mg	MOLYBDENUM	67,12 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,8 %	MOLYBDENUM AR	134,2 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,41 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %		

AR = assunzioni di riferimento

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

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	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	0

Articolo : CHD-PC-19940E0-999

Barry Callebaut Decorations B.V. - De Ambachten 4

4880 AC ZUNDERT - PAESI BASSI

Tel.: 076 597 83 00 Fax.: 076 597 64 93

per il cliente 8954

13.12.2021 18:23:32

p. 3 / 4

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

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

"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	56,3 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	22,8 %	+/- 1

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

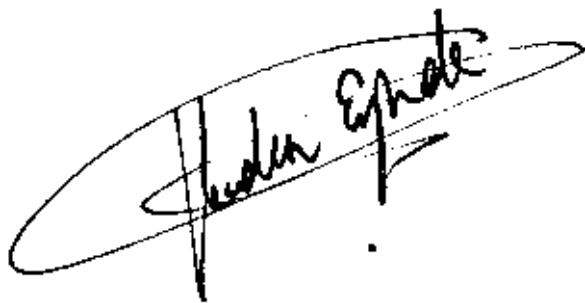
Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher Dairy

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

Stampato il 13.12.2021 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA



Nathalie van den Eynde