

MONA LISA®

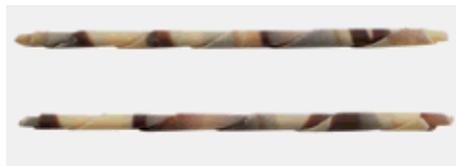
CHX-PC-20166-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Miscela di cioccolato e di cioccolato bianco
Nome commerciale : Marbled X-Large
Articolo : CHX-PC-20166-999
Codice prodotto EU : 1806.9039



Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia

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)
UC	8711177612102	0,900 KG	0,993 KG	228x128x62 MM
SC	18711177612109	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)

Caratteristiche prodotto

LUNGHEZZA	200,0 mm
DIAMETER	7,0 mm
BASE COLOUR*	crema-beige, marrone

*Le informazioni sul colore sono soggettive, nessun reclamo può derivare da queste informazioni

Limiti chimici

UMIDITÀ max 1 %

RIF.

IOCCC1(1952)

Articolo : CHX-PC-20166-999

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 17:10:30

p. 1 / 4

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

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	545 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,412 mg
VALORE ENERGETICO AR	27,3 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,5 %
VALORE ENERGETICO	2.282 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,162 µg
GRASSO TOTALE	31,9 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	23,2 %
GRASSO TOTALE AR	45,5 %	VITAMINA D	(UI)	46
ACIDI GRASSI SATURI	19,2 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	2,098 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	95,9 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	17,5 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	10,1 g	VITAMINA E	(UI)	3
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,0 g	VITAMINA M	ACIDO FOLICO	9,201 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	VITAMINA M	ACIDO FOLICO AR	4,6 %
COLESTEROLO	21,1 mg	FOSFORO		187,0 mg
CARBOIDRATI TOTALI	57,4 g	FOSFORO AR		26,7 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	22,1 %	FERRO		1,96 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	56,7 g	FERRO AR		14,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	63,0 %	MAGNESIO		32,4 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		8,7 %
AMIDO	0,3 g	ZINCO		0,92 mg
FIBRE ALIMENTARI	1,1 g	ZINCO AR		9,2 %
PROTEINE TOTALI	6,3 g	IODIO		5,62 µg
PROTEINE TOTALI AR	12,6 %	IODIO AR		3,7 %

PROTEINE DEL LATTE	5,6 g	CALCIO	197,3 mg
SALE	0,20 g	CALCIO AR	24,7 %
SALE AR	3,3 %	CLORO	173,22 mg
SODIO	79,2 mg	CLORO AR	21,7 %
ACIDI ORGANICI	0,45 g	POTASSIO	346,9 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,07 g	POTASSIO AR	17,3 %
POLIDROSSIFENOLI	0,18 g	MANGANESE	0,02 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,0 %
VITAMINA A RETINOLO	11,689 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINA A (UI)	39	FLUORIDE AR	1,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,077 mg	SELENIUM	3,55 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,0 %	SELENIUM AR	6,5 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,468 mg	CHROMIUM	14,45 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	33,4 %	CHROMIUM AR	36,1 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,092 mg	MOLYBDENUM	18,93 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,6 %	MOLYBDENUM AR	37,9 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,456 µg	CENERI	1,70 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	18,2 %		

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	0	OLIO DEL SESAMO	0
GRANO	0	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	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

MONA LISA®

CHX-PC-20166-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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

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.

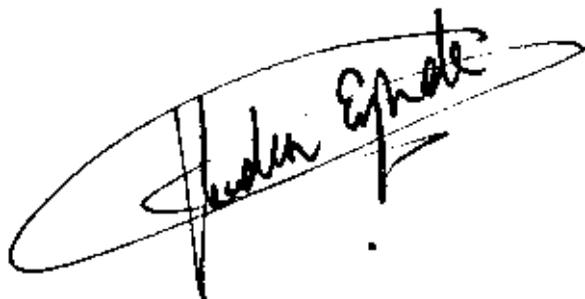
Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

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

Articolo : CHX-PC-20166-999

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 17:10:30

p. 4 / 4