

MONA LISA®

CHD-SV-22283E0-74A

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato
Certificazione Certificata HALAL
Nome commerciale : Curved
Articolo : CHD-SV-22283E0-74A
Numero articolo alternativo : E022283
Codice prodotto EU : 1806.2030

Composizione tipica

zucchero; pasta di cacao; burro 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.

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)
SC	8711177639697	2,500 KG	2,896 KG	390x295x155 MM

forma scaglie
Quantità per scatola/sacco/pez 2,5KG/SC
Quantità per pallet 64SC/PAL
Quantità minima in ordine 2,5 KG . può essere incrementata con multipli di 2,5 KG .

Limiti chimici

		RIF.
UMIDITÀ	max 1 %	IOCCC1(1952)

Limiti fisici

Non disponibili

Articolo : CHD-SV-22283E0-74A

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

17.12.2021 12:12:36

p. 1 / 4

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	520 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	26,0 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.175 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,344 µg
GRASSO TOTALE	30,3 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	26,9 %
GRASSO TOTALE AR	43,3 %	VITAMINA D (UI)	54
ACIDI GRASSI SATURI	18,2 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,424 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	90,8 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	20,2 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	9,8 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,9 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	10,282 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	5,1 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO	161,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI	52,2 g	FOSFORO AR	23,1 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	20,1 %	FERRO	12,61 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	49,7 g	FERRO AR	90,1 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	55,2 %	MAGNESIO	102,0 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	27,2 %
AMIDO	2,2 g	ZINCO	1,42 mg
FIBRE ALIMENTARI	8,0 g	ZINCO AR	14,2 %
PROTEINE TOTALI	5,1 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	10,2 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	28,4 mg
SALE	0,01 g	CALCIO AR	3,5 %
SALE AR	0,2 %	COLORO	8,61 mg

CHD-SV-22283E0-74A

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

SODIO	4,4 mg	COLORO AR	1,1 %
ACIDI ORGANICI	0,69 g	POTASSIO	473,7 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,52 g	POTASSIO AR	23,7 %
POLIDROSSIFENOLI	1,29 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA A RETINOLO	12,084 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA A (UI)	40	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,086 mg	SELENIUM	3,96 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,8 %	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,086 mg	CHROMIUM	51,59 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	6,1 %	CHROMIUM AR	129,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,645 mg	MOLYBDENUM	62,77 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,0 %	MOLYBDENUM AR	125,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,21 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	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	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.

Articolo : CHD-SV-22283E0-74A

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

17.12.2021 12:12:36

p. 3 / 4

MONA LISA®

CHD-SV-22283E0-74A

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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

Dati legali (calcolati secondo la EU Direttiva 2000/36/CE)

Sostanza secca di cacao	49,5 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	19,2 %	+/- 1

Condizioni raccomandate di stoccaggio

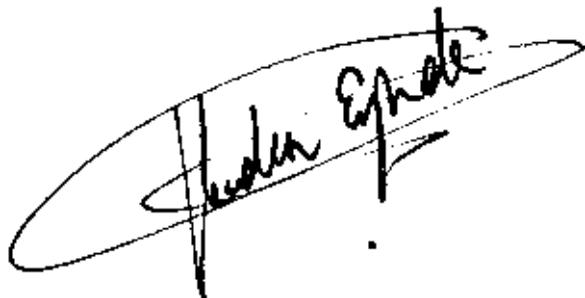
Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.
Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher Dairy

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

Stampato il 17.12.2021 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA



Nathalie van den Eynde

Articolo : CHD-SV-22283E0-74A

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

17.12.2021 12:12:36

p. 4 / 4