



CHW-Q29SATI-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

CATTEL S.P.A.
VIA E. MAJORANA 11
30020 NOVENTA DI PIAVE
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Cioccolato bianco
Certificazione	Certificata HALAL
Nome commerciale :	BLANC SATIN
Articolo :	CHW-Q29SATI-E5-U72
Codice prodotto EU :	1704.9030

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; **latte** scremato in polvere; grasso del **latte**; emulsionante: lecitine (**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
UC	3073416403564	5,000 KG
SC	13073416403561	20,000 KG
forma		Pistoles
Quantità		5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez		4UC/SC
Quantità per pallet		30SC/PAL
Quantitativo in ordine		20 KG (o multipli)

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	34,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
VISCOSITÀ CASSON	750 - 1.000 mPa.s	IOCCC46(2000) & 10(1973)
LIMITE DI SCORRIMENTO CASSON	3,00 - 6,00 Pa	IOCCC46(2000) & 10(1973)
Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC116(1990)

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

Articolo : CHW-Q29SATI-E5-U72

per il cliente 61015

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

14.12.2022 17:38:11

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 1 / 3



CHW-Q29SATI-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti microbiologici

		RIF.
E.COLI	non rilevato/g	ISO16649-2
SALMONELLA	non rilevato/25g	ISO6579-1

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

18 Mese /i dalla data di produzione

Prodotti con data "da consumarsi preferibilmente entro il" del 25.03.2020 hanno termine minimo di conservazione di 18 mesi, anche se l'etichetta sul prodotto non riporta ancora questa scadenza prolungata

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

VALORE ENERGETICO	567 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	56,6 g
GRASSO TOTALE	34,8 g	FIBRE ALIMENTARI	0,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	20,9 g	PROTEINE TOTALI	6,1 g
CARBOIDRATI TOTALI	56,9 g	SALE	0,16 g

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	1	AVENA	0
LATTOSIO	1	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	1	GRANO/FARRO ESCL. SCIR. GLUC.	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	CEPPI IBRIDATI DI CEREALI	0
CROSTACEI (INCL.GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	NOCCIOLE*	0
ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0	MANDORLE*	0
SEDANO	0	OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0
ARACHIDI*	0	NOCI DEL BRASILE*	0
OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0	NOCI DI ACAGIÙ*	0
DERIVATI DEL SESAMO (INCL. OLIO/GRASSO)	0	NOCI MACADAMIA / DEL QUEENSLAND *	0
SENAPE	0	NOCI DI PECAN*	0
LUPINO	0	PISTACCHI*	0
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	NOCI*	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Altre sostanze di interesse

BOVINO	0	OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE	1
MAIALE	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
POLLO	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLO*	0

Articolo : CHW-Q29SATI-E5-U72

per il cliente 61015

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

14.12.2022 17:38:11

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

p. 2 / 3



CHW-Q29SATI-E5-U72

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Altre sostanze di interesse

FRUTTOSIO	1	NOCI PILI*	0
MAIS	0	KARITÈ*	0
VANILLINA	1	NOCE DI LICHI*	0
ALCOLI	0	NOCI CHINQUAPIN*	0
ASPARTAME	0	NOTE DI LITCHI*	0
GRANO SARACENO	0	NOCE DI FAGGIO*	0
GLUTINE>20 PPM	0	CINEREO AMERICANO*	0
SCIROPPI DI GLUC. A BASE ORZO	0	COCCO*	0
GRANO(SCI. GLUC./DEST/MALTOD.)	0	NOCE AMERICANO*	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Informazioni sull'idoneità dietetica

ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1	ADATTO PER VEGANI	0
-------------------------------	---	-------------------	---

Legenda : 1 = adatto 0 = non adatto

"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	30,7 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	20,8 %	+/- 1
Materia grassa lattica	4,2 %	+/-0,5

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 14.12.2022 per il cliente CATTEL S.P.A.

Valentine Detalle

Articolo : CHW-Q29SATI-E5-U72

BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet

78250 MEULAN - FRANCIA

Tel.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

per il cliente 61015

14.12.2022 17:38:11

p. 3 / 3