



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHM-Q42-DFR-E0-U70**

**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 di copertura con chufa senza prodotti caseari  
**Certificazione** Certificata HALAL  
**Articolo :** CHM-Q42-DFR-E0-U70  
**Codice prodotto EU :** 1806.2030

### Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; pasta di cacao; polvere di chufa 16,5%; destrina resistenti; emulsionante: lecitina; aromi naturali  
Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

### Modalità di consegna

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
UC	5410522700947	2,500 KG
SC	5410522700930	10,000 KG

  

forma	Callets
Quantità	2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	4UC/SC
Quantità per pallet	42SC/PAL
Quantitativo in ordine	10 KG (o multipli)

### Informazioni sull'imballaggio

<b>Unità di imballaggio</b>	<b>Materiale di imballaggio</b>	<b>Codice di identificazione</b>
UC	Sacchetto	04-PE-LD
SC	Scatola	20-PAP

### Limiti chimici

			<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 1,50 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	39,0 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)
PROTEINE TOTALI DEL LATTE	< 0,10 ppm		ELISA

### Limiti fisici

		<b>RIF.</b>
VISCOSITÀ LINEARE	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)

### Limiti microbiologici

		<b>RIF.</b>
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833
LIEVITI	max 50/g	ISO7954

Articolo : CHM-Q42-DFR-E0-U70  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO  
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 61015

20.12.2023 15:32:21

**p. 1 / 3**

**CALLEBAUT**

FELSNUM 1911

**CHM-Q42-DFR-E0-U70****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**

MUFFE	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMI	max 10/g	ISO4832
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 dopo la data di produzione alle seguenti condizioni di conservazione consigliata

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

VALORE ENERGETICO	563 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	38,5 g
GRASSO TOTALE	39,0 g	FIBRE ALIMENTARI	8,6 g
ACIDI GRASSI SATURI	21,8 g	PROTEINE TOTALI	3,2 g
CARBOIDRATI TOTALI	45,3 g	SALE	0,01 g

AR = assunzioni di riferimento

**Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione**

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	0	AVENA	0
LATTOSIO	0	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	0	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	NOCI DEL BRASILE*	0
ARACHIDI*	0	NOCI DI ACAGIÙ*	0
OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0	NOCI MACADAMIA / DEL QUEENSLAND *	0
DERIVATI DEL SESAMO (INCL. OLIO/GRASSO)	0	NOCI DI PECAN*	0
SENAPE	0	PISTACCHI*	0
LUPINO	0	NOCI*	0
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	OLI RAF. FRUT. A GUSCIO, EX. ARAC.	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

\*: escluso olio/grasso interamente raffinato

**Altre sostanze di interesse**

BOVINO	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
MAIALE	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLO*	0

Articolo : CHM-Q42-DFR-E0-U70

per il cliente 61015

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

20.12.2023 15:32:21

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 2 / 3**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHM-Q42-DFR-E0-U70**

**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

### Altre sostanze di interesse

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

Legenda : 1 = presente 0 = assente

\*: escluso olio/grasso interamente raffinato

### Informazioni sull'idoneità dietetica

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

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	55,5 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	11,7 %	+/- 1
Dry cocoa solids on total prod	43,9 %	+/-1,5

### Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di conservazione consigliata: 12 - 20 °C

### Certificazione Kosher

#### Kosher Pareve

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

Stampato il 20.12.2023 per il cliente CATTEL S.P.A.

Evie De Vis

Articolo : CHM-Q42-DFR-E0-U70

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 61015

20.12.2023 15:32:21

**p. 3 / 3**