



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

N16-OH40-T06

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Crema bitter alla nocciole
Certificazione Sistema RSPO SG certificata da Control Union: CU-RSPO SCC-818712
Certificata HALAL
Articolo : N16-OH40-T06
Codice prodotto EU : 1806.2080

Composizione tipica

zucchero; grasso vegetale (palma, girasole, shea, colza) in proporzione variabile; cacao magro in polvere 15,5%; **nocciole 5,0%**; **latte** scremato in polvere; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia; aroma

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Altra frutta a guscio

Modalità di consegna

| | EAN | peso netto |
|--------------------------------|---------------|--------------------|
| PZ | 5410522391831 | 10,000 KG |
| Quantità per scatola/sacco/pez | | 10KG/PZ |
| Quantità per pallet | | 65PZ/PAL |
| Quantitativo in ordine | | 10 KG (o multipli) |

Limiti chimici

| | | | RIF. |
|-----------------------|---------|---------|---------------|
| UMIDITÀ | max 1 % | | IOCCC1(1952) |
| MATERIA GRASSA TOTALE | 40,2 % | +/- 1,8 | IOCCC14(1972) |

Limiti fisici

| | RIF. |
|--|----------------|
| 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 : N16-OH40-T06
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954

26.10.2017 09:29:13

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIGIUM 1911

N16-OH40-T06**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**

| | | |
|------------|-------------|------------|
| 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 | 575 kcal | VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. | 0,213 mg |
| VALORE ENERGETICO AR | 28,8 % | VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR | 0,3 % |
| VALORE ENERGETICO | 2.406 kJ | VITAMINA D CALCIFEROLO | 0,078 µg |
| GRASSO TOTALE | 40,2 g | VITAMINA D CALCIFEROLO AR | 1,6 % |
| GRASSO TOTALE AR | 57,5 % | VITAMINA D (UI) | 3 |
| ACIDI GRASSI SATURI | 9,0 g | VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO | 1,619 mg |
| ACIDI GRASSI SATURI AR | 45,2 % | VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR | 13,5 % |
| ACIDI GRASSI MONOINSATURI | 20,6 g | VITAMINA E (UI) | 2 |
| ACIDI GRASSI POLINSATURI | 8,9 g | VITAMINA H BIOTINA | 0,000 mg |
| ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI | 0,3 g | VITAMINA H BIOTINA AR | 0,6 % |
| COLESTEROLO | 0,1 mg | VITAMINA M ACIDO FOLICO | 10,839 µg |
| CARBOIDRATI TOTALI | 45,3 g | VITAMINA M ACIDO FOLICO AR | 5,4 % |
| CARBOIDRATI TOTALI AR | 17,4 % | VITAMIN K - PHYLLOQUINONES | 0,000 µg |
| ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) | 43,3 g | VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR | 0,0 % |
| ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR | 48,1 % | FOSFORO | 145,9 mg |
| POLIOLI | 0,0 g | FOSFORO AR | 20,8 % |
| AMIDO | 1,5 g | FERRO | 6,82 mg |
| FIBRE ALIMENTARI | 5,6 g | FERRO AR | 48,7 % |
| PROTEINE TOTALI | 4,8 g | MAGNESIO | 80,9 mg |
| PROTEINE TOTALI AR | 9,5 % | MAGNESIO AR | 21,6 % |
| PROTEINE DEL LATTE | 0,7 g | ZINCO | 1,16 mg |
| SALE | 0,03 g | ZINCO AR | 11,6 % |
| SALE AR | 0,4 % | IODIO | 0,62 µg |
| SODIO | 10,6 mg | IODIO AR | 0,4 % |
| ACIDI ORGANICI | 0,51 g | CALCIO | 50,7 mg |
| ALCALOIDI TOTALE | 0,36 g | CALCIO AR | 6,3 % |
| POLIDROSSIFENOLI | 0,46 g | COLORO | 22,82 mg |
| ALCOOL | 0,00 g | COLORO AR | 2,9 % |

Articolo : N16-OH40-T06

per il cliente 8954

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

26.10.2017 09:29:13

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

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELI-GIUM 1911

N16-OH40-T06**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

| | | | |
|----------------------------------|----------|---------------|----------|
| VITAMINA A RETINOLO | 1,012 µg | POTASSIO | 389,4 mg |
| VITAMINA A RETINOLO AR | 0,1 % | POTASSIO AR | 19,5 % |
| VITAMINA A (UI) | 3 | COPPER | 0,65 mg |
| PROVITAMINA A BETA-CAROTENE | 2,071 µg | COPPER AR | 65,2 % |
| VITAMINA B1 TIAMINA | 0,089 mg | MANGANESE | 0,29 mg |
| VITAMINA B1 TIAMINA AR | 8,1 % | MANGANESE AR | 14,7 % |
| VITAMINA B2 RIBOFLAVINA | 0,115 mg | FLUORIDE | 0,02 mg |
| VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR | 8,2 % | FLUORIDE AR | 0,6 % |
| VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. | 0,528 mg | SELENIUM | 1,14 µg |
| VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR | 3,3 % | SELENIUM AR | 2,1 % |
| VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. | 0,381 mg | CHROMIUM | 9,50 µg |
| VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR | 6,4 % | CHROMIUM AR | 23,8 % |
| VITAMINA B6 PIRIDOSSINA | 0,036 mg | MOLYBDENUM | 11,82 µg |
| VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR | 2,6 % | MOLYBDENUM AR | 23,6 % |
| VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA | 0,044 µg | CENERI | 2,09 g |
| VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR | 1,8 % | ISOMALTULOSE | 0,00 g |

AR = assunzioni di riferimento

Informazioni allergeniche aggiuntive

| | | | |
|-----------------------|---|-------------------------------|---|
| PROTEINE DEL LATTE | 1 | COLORANTI AZOTATI ** | 0 |
| LATTOSIO | 1 | TARTRAZINA (E102) | 0 |
| DERIVATI DELL'UOVO | 0 | CANNELLA | 0 |
| PROTEINE DI SOIA | 1 | VANILLINA | 1 |
| OLIO DI SOIA | 1 | OLIO DI CORIANDOLO | 0 |
| LUPINO | 0 | SEDANO | 0 |
| GLUTINE | 0 | OMBRELLIFERE | 0 |
| GRANO | 0 | GIALLO-ARANCIO S (E110) | 0 |
| SEGALE | 0 | AZORUBINO (E122) | 0 |
| GRANO SARACENO | 0 | AMARANTO (E123) | 0 |
| BOVINO | 0 | ROSSO COCCINIGLIA A (E124) | 0 |
| MAIALE | 0 | ROSSO ALLURA AC (E129) | 0 |
| POLLO | 0 | BLU PATENTATO (E131) | 0 |
| PESCE | 0 | INDIGOTINA (E132) | 0 |
| CROSTACEI E MOLLUSCHI | 0 | LICOPINA (E160B - D) | 0 |
| MOLLUSCHI | 0 | GOMMA ADRAGANTE (E413) | 0 |
| MAIS | 0 | GOMMA ARABICA | 0 |
| CACAO | 1 | ACIDO SORBICO (E200->E203) | 0 |
| LIEVITI | 0 | PROTEINE VEGETALI IDROLIZZATE | 0 |

Articolo : N16-OH40-T06

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

26.10.2017 09:29:13

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

N16-OH40-T06

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Informazioni allergeniche aggiuntive

| | | | |
|--------------------------------|---|-------------------------------|---|
| LEGUMINOSE | 0 | ALCOLI | 0 |
| NOCCIOLE, MANDORLE | 1 | ASPARTAME | 0 |
| OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE | 1 | PRODOTTI ANIMALI | 0 |
| ALTRA FRUTTA A GUSCIO * | 0 | MIELE | 0 |
| ARACHIDI | 0 | SALI AGGIUNTI | 0 |
| OLIO DI ARACHIDE | 0 | AGLIO | 0 |
| DERIVATI DEL SESAMO | 0 | CAFFEINA | 1 |
| OLIO DEL SESAMO | 0 | BHA/BHT (E320/E321) | 0 |
| SENAPE | 0 | SACCAROSIO | 1 |
| GLUTAMMATO (E620 -> E625) | 0 | FRUTTOSIO | 1 |
| SOLFITI (E220 -> E227) | 0 | ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR. | 1 |
| ACIDO BENZOICO (E210->E213) | 0 | ADATTO PER VEGANI | 0 |
| P-IDROSSIBENZOATO (E214->E219) | 0 | | |

Legenda : 1 = presente / adatto 0 = assente / non adatto

Coloranti azotati** : E102,E110,E122,E123,E124,E129,E151,E154,E155

Altra frutta a guscio * : noci, noci americane, anacardi, pistacchi, noci del Brasile, dadi di noce di macadamia, castagne.

"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 : Nessuna

Stampato il 26.10.2017 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Yoko Vervliet