



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

TB-55-8-356

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato
Articolo : TB-55-8-356
Codice prodotto EU : 1806.3290

Composizione tipica

zucchero; pasta di cacao; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Latte

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo
UC	5410522082074	1,600 KG	
PZ	5410522204391	1,600 KG	1,777 KG
SC	13073416012411	24,000 KG	

forma Bastoncini
Quantità 1,6KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 15UC/SC
Quantità per pallet 30SC/PAL
Quantitativo in ordine 15 PZ (24 KG) (o multipli)

Caratteristiche prodotto

LUNGHEZZA 77,0 - 79,0 mm
LARGHEZZA 11,0 - 13,0 mm

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	25,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

Finezza : 12-30 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron. IOCCC116(1990)

Articolo : TB-55-8-356
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 8954
TB-55-8-356/EU/00000000
01.02.2019 09:23:04
p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FELIGIUM 1911

TB-55-8-356**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****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	497 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	24,8 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	2.078 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	25,6 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,126 µg
GRASSO TOTALE AR	36,5 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	22,5 %
ACIDI GRASSI SATURI	15,3 g	VITAMINA D (UI)	45
ACIDI GRASSI SATURI AR	76,3 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,054 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	8,3 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	17,1 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,9 g	VITAMINA E (UI)	3
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI	57,2 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	9,476 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	22,0 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	4,7 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	54,5 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	60,5 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	159,5 mg
AMIDO	2,2 g	FOSFORO AR	22,8 %
FIBRE ALIMENTARI	7,9 g	FERRO	12,45 mg
PROTEINE TOTALI	5,0 g	FERRO AR	89,0 %
PROTEINE TOTALI AR	10,0 %	MAGNESIO	100,6 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR	26,8 %
SALE	0,01 g	ZINCO	1,40 mg
SALE AR	0,2 %	ZINCO AR	14,0 %

Articolo : TB-55-8-356

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

TB-55-8-356/EU/00000000

01.02.2019 09:23:04

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FONDATUM 1911

TB-55-8-356**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

SODIO	4,3 mg	IODIO	0,00 µg
ACIDI ORGANICI	0,68 g	IODIO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,51 g	CALCIO	28,0 mg
POLIDROSSIFENOLI	1,27 g	CALCIO AR	3,5 %
ALCOOL	0,00 g	CLORO	8,58 mg
VITAMINA A RETINOLO	10,100 µg	CLORO AR	1,1 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,3 %	POTASSIO	467,3 mg
VITAMINA A (UI)	34	POTASSIO AR	23,4 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,085 mg	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,7 %	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,085 mg	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	6,1 %	SELENIUM	3,90 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,636 mg	SELENIUM AR	7,1 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,0 %	CHROMIUM	50,88 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,339 mg	CHROMIUM AR	127,2 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	5,7 %	MOLYBDENUM	61,90 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,042 mg	MOLYBDENUM AR	123,8 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,0 %	CENERI	1,21 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

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

Articolo : TB-55-8-356

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

TB-55-8-356/EU/00000000

01.02.2019 09:23:04

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

TB-55-8-356

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

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.

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

Sostanza secca di cacao	min 44,0 %	
Mat. secca cacao sgrassato	19,0 %	+/- 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 01.02.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Yoko Vervliet