



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**70-30-38-E5-U71**

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

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
VIA MORIMONDO 23  
20143 MILANO  
ITALIA

### Scheda Tecnica

**Denominazione legale :** Cioccolato fondente di copertura  
**Certificazione** Certificata HALAL  
**Articolo :** 70-30-38-E5-U71  
**Codice prodotto EU :** 1806.2010

### Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; cacao magro in polvere; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia  
Ingredienti Growing Great Chocolate: Cacao

### Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

**Può contenere : Latte**

### Modalità di consegna

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
UC	5410522512878	2,500 KG
SC	5410522512861	20,000 KG

forma Callets  
Quantità 2,5KG/UC  
Quantità per scatola/sacco/pez 8UC/SC  
Quantità per pallet 30SC/PAL  
Quantitativo in ordine 20 KG (o multipli)

### Limiti chimici

			<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	38,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Limiti fisici

	<b>RIF.</b>
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.	IOCCC38(1990)

### Limiti microbiologici

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

Articolo : 70-30-38-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

01.02.2019 09:23:04

**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FETTERIA 1911

**70-30-38-E5-U71****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**

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	539 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	26,9 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	2.255 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	38,9 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,718 µg
GRASSO TOTALE AR	55,5 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	34,4 %
ACIDI GRASSI SATURI	23,3 g	VITAMINA D (UI)	69
ACIDI GRASSI SATURI AR	116,3 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	3,113 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	12,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	25,9 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,3 g	VITAMINA E (UI)	5
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	30,5 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	16,658 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	11,7 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	8,3 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	26,0 g	VITAMIN K - PHYLLQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	28,9 %	VITAMIN K - PHYLLQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	280,7 mg
AMIDO	3,8 g	FOSFORO AR	40,1 %
FIBRE ALIMENTARI	14,0 g	FERRO	20,89 mg
PROTEINE TOTALI	8,8 g	FERRO AR	149,2 %
PROTEINE TOTALI AR	17,7 %	MAGNESIO	177,2 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR	47,3 %
SALE	0,02 g	ZINCO	2,47 mg
SALE AR	0,4 %	ZINCO AR	24,7 %
SODIO	8,8 mg	IODIO	0,00 µg
ACIDI ORGANICI	1,18 g	IODIO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,90 g	CALCIO	49,0 mg

Articolo : 70-30-38-E5-U71

per il cliente 8954

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

01.02.2019 09:23:04

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

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

Fondato nel 1911

**70-30-38-E5-U71****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

POLIDROSSIFENOLI	2,24 g	CALCIO AR	6,1 %
ALCOOL	0,00 g	COLORO	14,10 mg
VITAMINA A RETINOLO	15,393 µg	COLORO AR	1,8 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,9 %	POTASSIO	893,1 mg
VITAMINA A (UI)	51	POTASSIO AR	44,7 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,150 mg	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	13,7 %	FLUORIDE	0,16 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,150 mg	FLUORIDE AR	4,5 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	10,7 %	SELENIUM	6,07 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	1,121 mg	SELENIUM AR	11,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	7,0 %	CHROMIUM	79,12 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,601 mg	CHROMIUM AR	197,8 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	10,0 %	MOLYBDENUM	96,26 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,075 mg	MOLYBDENUM AR	192,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	5,4 %	CENERI	2,30 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

AR = assunzioni di riferimento

**Allergeni addizionali 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
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.

Articolo : 70-30-38-E5-U71

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

01.02.2019 09:23:04

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**70-30-38-E5-U71**

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

### Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

\*\* : 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	72,5 %	+/- 2
Mat. secca cacao sgrassato	33,6 %	+/-1,5

### 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 01.02.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Yoko Vervliet