



# DCP-22W117VHE0-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
VIA MORIMONDO 23  
20143 MILANO  
ITALIA

## Scheda Tecnica

**Denominazione legale :** Cacao in polvere alcalinizzato  
**Nome commerciale :** FULL-BODIED WARM BROWN  
**Articolo :** DCP-22W117VHE0-760  
**Codice prodotto EU :** 1805.0000

## Composizione tipica

cacao in polvere; correttore di acidità: E 501i; acido: ácido citrico

## Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522543582	1,000 KG
SC	5410522543599	6,000 KG

Quantità 1KG/UC  
Quantità per scatola/sacco/pez 6UC/SC  
Quantità per pallet 70SC/PAL  
Quantitativo in ordine 6 KG (o multipli)

## Caratteristiche prodotto

Aspetto : rosso  
Colore : rosso bruno intenso  
Odore e sapore : tipico di cacao in polvere alcalinizzato senza gusti anomali

## Limiti chimici

		RIF.
UMIDITÀ	max 5 %	IOCCC1(1952)
CONT. TOT. DI GRASSO SU SOSTANZA SECCA	22,0 - 24,0 %	IOCCC14(1972)
pH	7,3 - 7,7 -	IOCCC15(1972)
BUCCE SU FAVE SENZA ALCALI	max 1,75 %	controllo del tarare
CENERI SU SOSTANZA SEC SGRASS	max 14,0 %	IOCCC16(1973)

## Limiti fisici

Finezza : 99.5 % min < 75 µm, 200 mesh sieve IOCCC 38(1990)

Articolo : DCP-22W117VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

26.10.2017 09:29:13

p. 1 / 5



# DCP-22W117VHE0-760

## 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	384 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	19,2 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	1.605 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	23,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,100 µg
GRASSO TOTALE AR	32,9 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	22,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	13,8 g	VITAMINA D (UI)	44
ACIDI GRASSI SATURI AR	69,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	1,800 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	7,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	15,0 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,7 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	8,8 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	35,500 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	3,4 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	17,8 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,4 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,4 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	620,1 mg
AMIDO	8,4 g	FOSFORO AR	88,6 %
FIBRE ALIMENTARI	29,0 g	FERRO	42,00 mg
PROTEINE TOTALI	18,9 g	FERRO AR	300,0 %
PROTEINE TOTALI AR	37,8 %	MAGNESIO	521,0 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR	138,9 %
SALE	0,04 g	ZINCO	5,50 mg
SALE AR	0,7 %	ZINCO AR	55,0 %

Articolo : DCP-22W117VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

26.10.2017 09:29:13

p. 2 / 5



## DCP-22W117VHE0-760

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

SODIO	16,2 mg	IODIO	0,00 µg
ACIDI ORGANICI	2,60 g	IODIO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	2,01 g	CALCIO	135,0 mg
POLIDROSSIFENOLI	2,60 g	CALCIO AR	16,9 %
CAFFEINA	0,20 g	CLORO	30,20 mg
TEOBROMINA	1,81 g	CLORO AR	3,8 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIO	4.600,0 mg
VITAMINA A RETINOLO	8,800 µg	POTASSIO AR	230,0 %
VITAMINA A RETINOLO AR	1,1 %	COPPER	3,81 mg
VITAMINA A (UI)	29	COPPER AR	381,0 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,300 mg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	27,3 %	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,300 mg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	21,4 %	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	2,400 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	15,0 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	1,400 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	23,3 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,200 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	14,3 %	CENERI	9,59 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = assunzioni di riferimento

#### Informazioni allergeniche aggiuntive

PROTEINE DEL LATTE	0	COLORANTI AZOTATI **	0
LATTOSIO	0	TARTRAZINA (E102)	0
DERIVATI DELL'UOVO	0	CANNELLA	0
PROTEINE DI SOIA	0	VANILLINA	0
OLIO DI SOIA	0	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

Articolo : DCP-22W117VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

26.10.2017 09:29:13

p. 3 / 5



## DCP-22W117VHE0-760

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

#### Informazioni allergeniche aggiuntive

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
LEGUMINOSE	0	ALCOLI	0
NOCCIOLE, MANDORLE	0	ASPARTAME	0
OLIO DELLA NOCCIOLA, MANDORLE	0	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	1
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 Pareve

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

Stampato il 26.10.2017 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : DCP-22W117VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

26.10.2017 09:29:13

p. 4 / 5



## DCP-22W117VHE0-760

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Claire-Marie Petit

Articolo : DCP-22W117VHE0-760

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

26.10.2017 09:29:13

**p. 5 / 5**