



CALLEBAUT[®]

ESTABLISHED 1911

ICE-45-DNV-552

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato di copertura
Nome commerciale : Ice Chocolate
Dark
Articolo : ICE-45-DNV-552
Codice prodotto EU : 1806.2010

Composizione tipica

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

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522526325	2,500 KG
SC	5410522526332	10,000 KG

forma Callets
Quantità 2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 49SC/PAL
Quantitativo in ordine 10 KG (o multipli)

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	45,5 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

	RIF.
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.	IOCCC38(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 : ICE-45-DNV-552
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**

Fondato nel 1911

ICE-45-DNV-552**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

24 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	604 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	30,2 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	2.527 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	45,5 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,805 µg
GRASSO TOTALE AR	65,0 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	36,1 %
ACIDI GRASSI SATURI	27,3 g	VITAMINA D (UI)	72
ACIDI GRASSI SATURI AR	136,6 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	3,428 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	14,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	28,6 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,5 g	VITAMINA E (UI)	5
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,3 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
COLESTEROLO	18,4 mg	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
CARBOIDRATI TOTALI	41,4 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	10,792 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	15,9 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	5,4 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	39,3 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	43,7 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	121,2 mg
AMIDO	1,7 g	FOSFORO AR	17,3 %
FIBRE ALIMENTARI	6,0 g	FERRO	9,43 mg
PROTEINE TOTALI	3,8 g	FERRO AR	67,4 %
PROTEINE TOTALI AR	7,6 %	MAGNESIO	76,5 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR	20,4 %
SALE	0,01 g	ZINCO	1,06 mg
SALE AR	0,1 %	ZINCO AR	10,6 %
SODIO	3,3 mg	IODIO	0,00 µg
ACIDI ORGANICI	0,52 g	IODIO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,39 g	CALCIO	21,3 mg
POLIDROSSIFENOLI	0,97 g	CALCIO AR	2,7 %
ALCOOL	0,00 g	CLORO	6,48 mg

Articolo : ICE-45-DNV-552

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

ESTABLISHED 1911

ICE-45-DNV-552

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

VITAMINA A RETINOLO	58,746 µg	COLORO AR	0,8 %
VITAMINA A RETINOLO AR	7,3 %	POTASSIO	353,8 mg
VITAMINA A (UI)	196	POTASSIO AR	17,7 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	9,980 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,064 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	5,9 %	FLUORIDE	0,08 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,064 mg	FLUORIDE AR	2,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	4,6 %	SELENIUM	2,94 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,483 mg	SELENIUM AR	5,3 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	3,0 %	CHROMIUM	38,33 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,258 mg	CHROMIUM AR	95,8 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	4,3 %	MOLYBDENUM	46,64 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,032 mg	MOLYBDENUM AR	93,3 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	2,3 %	CENERI	0,91 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	0
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.

Articolo : ICE-45-DNV-552

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

ICE-45-DNV-552

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

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

Sostanza secca di cacao	57,9 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	15,2 %	+/- 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