

**CALLEBAUT**

Fondé en 1911

CHD-DC-15237-999**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
Nome commerciale : Butter curls
Articolo : CHD-DC-15237-999
Codice prodotto EU : 1806.9039

Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **soia**

Ingredienti Growing Great Chocolate: Cacao

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Latte

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522446203	0,400 KG
SC	5410522446210	1,600 KG

Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
Quantità per pallet 120SC/PAL
Quantità minima in ordine 1,6 KG . può essere incrementata con multipli di 1,6 KG .

Limiti chimici

	RIF.
UMIDITÀ max 1 %	IOCCC1(1952)

Limiti fisici

Non disponibili

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

Articolo : CHD-DC-15237-999

per il cliente 8954

Ditta - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

01.02.2019 09:23:04

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 1 / 4

**CALLEBAUT®**

Fondato nel 1911

CHD-DC-15237-999**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti microbiologici****RIF.**

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	530 kcal	VITAMINA B12	CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	26,5 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	2.218 kJ	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	33,5 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,490 µg
GRASSO TOTALE AR	47,9 %	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	29,8 %
ACIDI GRASSI SATURI	20,1 g	VITAMINA D	(UI)	60
ACIDI GRASSI SATURI AR	100,5 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	2,675 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	10,9 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	22,3 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,0 g	VITAMINA E	(UI)	4
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	45,8 g	VITAMINA M	ACIDO FOLICO	12,324 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	17,6 %	VITAMINA M	ACIDO FOLICO AR	6,2 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	42,9 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES		0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	47,7 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR		0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO		191,5 mg
AMIDO	2,6 g	FOSFORO AR		27,4 %
FIBRE ALIMENTARI	9,5 g	FERRO		14,42 mg
PROTEINE TOTALI	6,0 g	FERRO AR		103,0 %
PROTEINE TOTALI AR	12,1 %	MAGNESIO		120,9 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR		32,2 %
SALE	0,01 g	ZINCO		1,68 mg
SALE AR	0,2 %	ZINCO AR		16,8 %
SODIO	5,1 mg	IODIO		0,00 µg
ACIDI ORGANICI	0,81 g	IODIO AR		0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,61 g	CALCIO		33,5 mg
POLIDROSSIFENOLI	1,53 g	CALCIO AR		4,2 %
ALCOOL	0,00 g	CLORO		9,97 mg
VITAMINA A	RETINOLO	CLORO AR		1,2 %
	13,396 µg			

Articolo : CHD-DC-15237-999

per il cliente 8954

Ditta - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

01.02.2019 09:23:04

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 2 / 4



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHD-DC-15237-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

VITAMINA A RETINOLO AR	1,7 %	POTASSIO	539,5 mg
VITAMINA A (UI)	45	POTASSIO AR	27,0 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,102 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	9,3 %	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,102 mg	FLUORIDE AR	3,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	7,3 %	SELENIUM	4,23 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,765 mg	SELENIUM AR	7,7 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,8 %	CHROMIUM	55,17 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,410 mg	CHROMIUM AR	137,9 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	6,8 %	MOLYBDENUM	67,12 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,051 mg	MOLYBDENUM AR	134,2 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,7 %	CENERI	1,41 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni aggiuntivi ed altre informazioni

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	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	0
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.

** : 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 : CHD-DC-15237-999

per il cliente 8954

Ditta - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

01.02.2019 09:23:04

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

p. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHD-DC-15237-999

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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

Sostanza secca di cacao	56,3 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	22,8 %	+/- 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 : Nessuna

Stampato il 01.02.2019 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Alexandre van der Moezel

Articolo : CHD-DC-15237-999

Ditta - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

Tel.: 31 76 5978 300 Fax.: 31 76 5976 493

per il cliente 8954

01.02.2019 09:23:04

p. 4 / 4