



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHD-CP-07566-999**

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

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
VIA MORIMONDO 23  
20143 MILANO  
ITALIA

## Scheda Tecnica

**Denominazione legale :** Cioccolato  
**Nome commerciale :** A la carte  
**Articolo :** CHD-CP-07566-999  
**Numero articolo alternativo :** E007566  
**Codice prodotto EU :** 1806.9039



## Composizione tipica

zucchero; pasta di cacao; burro di cacao; 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>	<b>peso lordo</b>	<b>dimensioni (L x l x h)</b>
SC	5410522323214	2,460 KG	2,960 KG	351x271x235 MM

forma Coppette  
Quantità 432pzi/UC  
Quantità per pallet 72SC/PAL  
Quantitativo in ordine 2,46 KG (o multipli)

## Caratteristiche prodotto

LUNGHEZZA	28,0 mm
LARGHEZZA	35,0 mm
ALTEZZA	23,0 mm
BASE COLOUR*	marrone (giallo-rosso-scuro)

\*Colour information is subjective, no claims can be derived from this information

Articolo : CHD-CP-07566-999

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

26.10.2017 09:29:13

**p. 1 / 5**

**CALLEBAUT**

FONDATO 1911

**CHD-CP-07566-999****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Caratteristiche prodotto****Limiti chimici****RIF.**

UMIDITÀ	max 1 %	IOCCC1(1952)
---------	---------	--------------

**Limiti fisici****RIF.**

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
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	520 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	26,0 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.175 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,344 µg
GRASSO TOTALE	30,3 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	26,9 %
GRASSO TOTALE AR	43,3 %	VITAMINA D (UI)	54
ACIDI GRASSI SATURI	18,2 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,424 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	90,8 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	20,2 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	9,8 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,9 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
COLESTEROLO	0,0 mg	VITAMINA M ACIDO FOLICO	10,282 µg
CARBOIDRATI TOTALI	52,2 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	5,1 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	20,1 %	VITAMIN K - PHYLLQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	49,7 g	VITAMIN K - PHYLLQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	55,2 %	FOSFORO	161,7 mg
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO AR	23,1 %

Articolo : CHD-CP-07566-999

per il cliente 8954

Ditta - Barry Callebaut Decorations BV

De Ambachten 4 - 4881 XZ ZUNDERT - PAESI BASSI

26.10.2017 09:29:13

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

**p. 2 / 5**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHD-CP-07566-999**

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

AMIDO	2,2 g	FERRO	12,61 mg
FIBRE ALIMENTARI	8,0 g	FERRO AR	90,1 %
PROTEINE TOTALI	5,1 g	MAGNESIO	102,0 mg
PROTEINE TOTALI AR	10,2 %	MAGNESIO AR	27,2 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	ZINCO	1,42 mg
SALE	0,01 g	ZINCO AR	14,2 %
SALE AR	0,2 %	IODIO	0,00 µg
SODIO	4,4 mg	IODIO AR	0,0 %
ACIDI ORGANICI	0,69 g	CALCIO	28,4 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,52 g	CALCIO AR	3,5 %
POLIDROSSIFENOLI	1,29 g	COLORO	8,61 mg
ALCOOL	0,00 g	COLORO AR	1,1 %
VITAMINA A RETINOLO	12,084 µg	POTASSIO	473,7 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	1,5 %	POTASSIO AR	23,7 %
VITAMINA A (UI)	40	COPPER	3,28 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	327,6 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,086 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,8 %	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,086 mg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	6,1 %	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,645 mg	SELENIUM	3,96 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,0 %	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,344 mg	CHROMIUM	51,59 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	5,7 %	CHROMIUM AR	129,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,043 mg	MOLYBDENUM	62,77 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	125,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,21 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %	ISOMALTULOSE	0,00 g

AR = assunzioni di riferimento

### Informazioni allergeniche aggiuntive

PROTEINE DEL LATTE	1	COLORANTI AZOTATI **	0
LATTOSIO	1	TARTRAZINA (E102)	0
DERIVATI DELL'UOVO	0	CANNELLA	0
PROTEINE DI SOIA	1	VANILLINA	1
OLIO DI SOIA	1	OLIO DI CORIANDOLO	0
LUPINO	0	SEDANO	0
GLUTINE	0	OMBRELLIFERE	0

Articolo : CHD-CP-07566-999

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

26.10.2017 09:29:13

p. 3 / 5



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**CHD-CP-07566-999**

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

**Informazioni allergeniche aggiuntive**

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
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.

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

Sostanza secca di cacao	49,5 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	19,2 %	+/- 1

**Condizioni raccomandate di stoccaggio**

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Articolo : CHD-CP-07566-999

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

26.10.2017 09:29:13

**p. 4 / 5**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1811

**CHD-CP-07566-999**

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

### Certificazione Kosher

#### Kosher Dairy

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

Sabine De Leeuw

Articolo : CHD-CP-07566-999

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

26.10.2017 09:29:13

**p. 5 / 5**