



# DCP-10BLACK-89B

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
VIA MORIMONDO 23  
20143 MILANO  
ITALIA

### Scheda Tecnica

<b>Denominazione legale :</b>	Cacao magro in polvere alcalinizzato
<b>Certificazione</b>	Certificata HALAL
<b>Nome commerciale :</b>	NOIR INTENSE
<b>Articolo :</b>	DCP-10BLACK-89B
<b>Codice prodotto EU :</b>	1805.0000

### Composizione tipica

cacao magro in polvere; correttore di acidità: E524; correttore di acidità: E 501i

Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

### Modalità di consegna

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
UC	3073419330225	1,000 KG
SC	13073419330222	6,000 KG
Quantità		1KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez		6UC/SC
Quantità per pallet		72SC/PAL
Quantitativo in ordine		6 KG (o multipli)

### Caratteristiche prodotto

Aspetto : nero  
Colore : nero  
Odore e sapore : tipico di cacao in polvere alcalinizzato senza gusti anomali

### Limiti chimici

		<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 4,50 %	IOCCC1(1952)
CONT. TOT. DI GRASSO SU SOSTANZA SECCA	10,0 - 12,0 %	IOCCC14(1972)
pH	6,7 - 7,1 -	IOCCC15(1972)
BUCCE SU FAVE SENZA ALCALI	max 1,75 %	controllo del tarare
CENERI (SOSTANZA SECCA SGRASSATA)	max 14,00 %	IOCCC16(1973)

### Limiti fisici

	<b>RIF.</b>
Finezza : 99.8 % ± 0.2 min < setaccio 75 µm,200 mesh	IOCCC 38(1990)

Articolo : DCP-10BLACK-89B  
Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181  
8005 ZURICH - SVIZZERA  
Tel.: Fax.:

per il cliente 8954  
09.06.2023 14:25:45  
**p. 1 / 4**



# DCP-10BLACK-89B

## 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	non rilevato/g	ISO16649-2
SALMONELLA	non rilevato/25g	ISO6579-1

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	310 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	15,5 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	1.299 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	11,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	0,500 µg
GRASSO TOTALE AR	15,7 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	10,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	6,6 g	VITAMINA D (UI)	20
ACIDI GRASSI SATURI AR	33,1 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	0,800 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	3,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	6,7 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,3 g	VITAMINA E (UI)	1
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO	41,400 µg
COLESTEROLO	0,0 mg	FOLATO AR	20,7 %
CARBOIDRATI TOTALI	13,4 g	FOSFORO	722,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI AR	5,1 %	FOSFORO AR	103,2 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,5 g	FERRO	50,00 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,6 %	FERRO AR	357,1 %
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO	456,1 mg
AMIDO	12,9 g	MAGNESIO AR	121,6 %
FIBRE ALIMENTARI	31,5 g	ZINCO	6,40 mg
PROTEINE TOTALI	21,5 g	ZINCO AR	64,0 %
PROTEINE TOTALI AR	43,0 %	IODIO	0,00 µg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	IODIO AR	0,0 %
SALE	4,11 g	CALCIO	125,6 mg
SALE AR	68,5 %	CALCIO AR	15,7 %
SODIO	1.643,0 mg	CLORURO	35,20 mg
ACIDI ORGANICI	3,00 g	CLORO AR	4,4 %
ALCALOIDI TOTALE	2,34 g	POTASSIO	3.615,0 mg

Articolo : DCP-10BLACK-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

09.06.2023 14:25:45

p. 2 / 4



# DCP-10BLACK-89B

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

POLIDROSSIFENOLI	2,80 g	POTASSIO AR	180,8 %
CAFFEINA	0,23 g	MANGANESE	0,00 mg
TEOBROMINA	2,11 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINA A RETINOLO	4,100 µg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINA A (UI)	14	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,400 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	36,4 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,400 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	28,6 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	2,900 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	18,1 %	CENERI	12,00 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg		

AR = assunzioni di riferimento

### Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLE)	0	AVENA	0
LATTOSIO	0	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	0	GRANO/FARRO ESCL. SCIR. GLUC.	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	CEPPI IBRIDATI DI CEREALI	0
CROSTACEI (INCL.GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	NOCCIOLE*	0
ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0	MANDORLE*	0
SEDANO	0	NOCI DEL BRASILE*	0
ARACHIDI*	0	NOCI DI ACAGIÙ*	0
OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0	NOCI MACADAMIA / DEL QUEENSLAND *	0
DERIVATI DEL SESAMO (INCL. OLIO/GRASSO)	0	NOCI DI PECAN*	0
SENAPE	0	PISTACCHI*	0
LUPINO	0	NOCI*	0
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	OLI RAF. FRUT. A GUSCIO, EX. ARAC.	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

\*: escluso olio/grasso interamente raffinato

### Altre sostanze di interesse

BOVINO	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
MAIALE	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLO*	0
POLLO	0	NOCI PILI*	0
FRUTTOSIO	1	KARITÈ*	0
MAIS	0	NOCE DI LICHI*	0
VANILLINA	0	NOCI CHINQUAPIN*	0
ALCOLI	0	NOTE DI LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOCE DI FAGGIO*	0

Articolo : DCP-10BLACK-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

09.06.2023 14:25:45

p. 3 / 4



# DCP-10BLACK-89B

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

### Altre sostanze di interesse

GRANO SARACENO	0	CINEREO AMERICANO*	0
GLUTINE>20 PPM	0	COCCO*	0
SCIROPPI DI GLUC. A BASE ORZO	0	NOCE AMERICANO*	0
GRANO(SCI. GLUC./DEST/MALTOD.)	0	LATTITOLO	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	0		

Legenda : 1 = presente 0 = assente

\*: escluso olio/grasso interamente raffinato

### Informazioni sull'idoneità dietetica

ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1	ADATTO PER VEGANI	1
-------------------------------	---	-------------------	---

Legenda : 1 = adatto 0 = non adatto

"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)

Alcali come K2CO3 su sostanza secca magra max 7 %

### 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 09.06.2023 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Claire-Marie Petit

Articolo : DCP-10BLACK-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

09.06.2023 14:25:45

p. 4 / 4