



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

# MALCHOC-D-123

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

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA  
VIALE MILANO FIORI STRADA 1  
PALAZZO E/2  
20090 ASSAGO - MILANO  
ITALIA

## Scheda Tecnica

**Denominazione legale :** Cioccolato di copertura con edulcorante  
**Certificazione** Certificata HALAL  
**Nome commerciale :** No sugar added  
**Articolo :** MALCHOC-D-123  
**Codice prodotto EU :** 1806.2010

## Composizione tipica

pasta di cacao ; edulcorante: maltitolo ; burro di cacao ; emulsionante: lecitina di **soia** ; aroma naturale di vaniglia

-Un consumo eccessivo puo avere effetti lassativi.

Ingredienti Growing Great Chocolate: Cacao

## Possibile contatto crociata da allergene durante il processo produttivo

**Può contenere : Latte**

## Modalità di consegna

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
UC	5410522061956	5,000 KG
SC	5410522061949	25,000 KG
forma		Blocks
Quantità		5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez		5UC/SC
Quantità per pallet		40SC/PAL
Quantitativo in ordine	25 KG (o multipli)	

## Limiti chimici

		<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 1 %	IOCCC1(1952)
SACCAROSIO	max 2,0 %	IOCCC34(1989)
MATERIA GRASSA TOTALE	36,0 % +/- 1,5	IOCCC14(1972)

## Limiti fisici

		<b>RIF.</b>
VISCOSITÀ LINEARE	1.291 - 1.540 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finezza: max. 8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

Articolo : MALCHOC-D-123  
Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122  
9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIO  
Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

per il cliente 8954

27.09.2016 16:47:32

**p. 1 / 5**

**CALLEBAUT**

FELICITUM 1911

**MALCHOC-D-123****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti fisici****RIF.****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	478 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	23,9 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	1.998 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,604 µg
GRASSO TOTALE	36,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	32,1 %
GRASSO TOTALE AR	51,5 %	VITAMINA D (UI)	64
ACIDI GRASSI SATURI	21,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,882 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	108,0 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	24,0 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,7 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,1 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	11,940 µg
CARBOIDRATI TOTALI	45,9 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	6,0 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	17,7 %	VITAMIN K - PHYLLUQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,1 g	VITAMIN K - PHYLLUQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,1 %	FOSFORO	162,8 mg
POLIOLI	43,2 g	FOSFORO AR	23,3 %
AMIDO	2,2 g	FERRO	11,82 mg
FIBRE ALIMENTARI	8,1 g	FERRO AR	84,4 %
PROTEINE TOTALI	5,1 g	MAGNESIO	102,7 mg
PROTEINE TOTALI AR	10,3 %	MAGNESIO AR	27,4 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	ZINCO	1,43 mg

Articolo : MALCHOC-D-123

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIO

27.09.2016 16:47:32

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

**p. 2 / 5**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**MALCHOC-D-123****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

SALE	0,01 g	ZINCO AR	14,3 %
SALE AR	0,2 %	IODIO	0,00 µg
SODIO	4,3 mg	IODIO AR	0,0 %
ACIDI ORGANICI	0,68 g	CALCIO	28,3 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,52 g	CALCIO AR	3,5 %
POLIDROSSIFENOLI	1,30 g	COLORO	7,93 mg
ALCOOL	0,00 g	COLORO AR	1,0 %
VITAMINA A RETINOLO	14,466 µg	POTASSIO	443,0 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	1,8 %	POTASSIO AR	22,2 %
VITAMINA A (UI)	48	COPPER	2,71 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	COPPER AR	271,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,087 mg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	8,0 %	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,087 mg	FLUORIDE	0,09 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	6,2 %	FLUORIDE AR	2,4 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,651 mg	SELENIUM	3,28 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,1 %	SELENIUM AR	6,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,350 mg	CHROMIUM	42,75 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	5,8 %	CHROMIUM AR	106,9 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,044 mg	MOLYBDENUM	52,01 µg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	3,1 %	MOLYBDENUM AR	104,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,19 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
GRANO	1	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

Articolo : MALCHOC-D-123

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIO

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

per il cliente 8954

27.09.2016 16:47:32

**p. 3 / 5**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

# MALCHOC-D-123

## Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

### Informazioni allergeniche aggiuntive

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 di possibile contatto crociata durante la produzione.

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

Sostanza secca di cacao	55,5 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	19,4 %	+/- 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 27.09.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : MALCHOC-D-123

Barry Callebaut Belgium nv - AALSTERSESTRAAT 122

9280 LEBBEKE-WIEZE-LEBBEKE-WIEZE - BELGIO

Tel.: 053730211 Fax.: 053780463

per il cliente 8954

27.09.2016 16:47:32

p. 4 / 5



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

## **MALCHOC-D-123**

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

Yoko Vervliet