

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**MALCHOC-W-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 bianco con edulcorante  
**Certificazione** Certificata HALAL  
**Nome commerciale :** No sugar added  
**Articolo :** MALCHOC-W-123  
**Codice prodotto EU :** 2106.9098

**Composizione tipica**

edulcorante: maltitolo ; burro di cacao ; **latte** intero in polvere ; emulsionante: lecitina di **soia** ; aroma naturale di vaniglia

-Un consumo eccessivo puo avere effetti lassativi.

Ingredienti Growing Great Chocolate: Cacao

**Modalità di consegna**

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
UC	5410522065176	5,000 KG
SC	5410522065183	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	38,3 % +/- 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-W-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-W-123****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	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**

12 Mese /i dalla data di produzione

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

VALORE ENERGETICO	509 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,434 mg
VALORE ENERGETICO AR	25,5 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,5 %
VALORE ENERGETICO	2.132 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,439 µg
GRASSO TOTALE	38,3 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	28,8 %
GRASSO TOTALE AR	54,7 %	VITAMINA D (UI)	58
ACIDI GRASSI SATURI	23,1 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,592 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	115,3 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	21,6 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	12,2 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 g	VITAMINA H BIOTINA	0,000 mg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	VITAMINA H BIOTINA AR	0,0 %
COLESTEROLO	22,1 mg	VITAMINA M ACIDO FOLICO	9,476 µg
CARBOIDRATI TOTALI	52,6 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	4,7 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	20,2 %	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	8,2 g	VITAMIN K - PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	9,1 %	FOSFORO	172,4 mg
POLIOLI	44,0 g	FOSFORO AR	24,6 %
AMIDO	0,0 g	FERRO	0,11 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	FERRO AR	0,8 %
PROTEINE TOTALI	5,8 g	MAGNESIO	18,8 mg
PROTEINE TOTALI AR	11,7 %	MAGNESIO AR	5,0 %
PROTEINE DEL LATTE	5,8 g	ZINCO	0,75 mg
SALE	0,21 g	ZINCO AR	7,5 %
SALE AR	3,4 %	IODIO	5,91 µg

Articolo : MALCHOC-W-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**

FELLSIUM 1911

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

SODIO	82,6 mg	IODIO AR	3,9 %
ACIDI ORGANICI	0,37 g	CALCIO	203,0 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	CALCIO AR	25,4 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	COLORO	180,22 mg
ALCOOL	0,00 g	COLORO AR	22,5 %
VITAMINA A RETINOLO	14,295 µg	POTASSIO	295,7 mg
VITAMINA A RETINOLO AR	1,8 %	POTASSIO AR	14,8 %
VITAMINA A (UI)	48	COPPER	0,04 mg
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	4,680 µg	COPPER AR	3,8 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,068 mg	MANGANESE	0,02 mg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,2 %	MANGANESE AR	0,8 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,479 mg	FLUORIDE	0,03 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	34,2 %	FLUORIDE AR	0,8 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	SELENIUM	3,20 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	SELENIUM AR	5,8 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,776 mg	CHROMIUM	8,22 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	12,9 %	CHROMIUM AR	20,5 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,068 mg	MOLYBDENUM	11,42 mg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	4,9 %	MOLYBDENUM AR	22,8 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,479 µg	CENERI	1,59 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	19,2 %	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
POLLO	0	BLU PATENTATO (E131)	0
PESCE	0	INDIGOTINA (E132)	0

Articolo : MALCHOC-W-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**

FELICITÀ 1911

**MALCHOC-W-123****Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Informazioni allergeniche aggiuntive**

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	0
GLUTAMMATO ( E620 -> E625 )	0	FRUTTOSIO	0
SOLFITI (E220 -> E227)	0	ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1
ACIDO BENZOICO (E210->E213)	0	ADATTO PER VEGANI	0
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	32,2 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	22,3 %	+/- 1
Materia grassa lattica	6,2 %	+/-0,5

**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-W-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-W-123**

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

Yoko Vervliet