



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HD706-W44

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 : Burro di cacao
Articolo : NCB-HD706-W44
Codice prodotto EU : 1804.0000

Composizione tipica

burro di cacao

Modalità di consegna

	EAN	peso netto
UC	5410522261059	0,600 KG
SC	5410522261066	6,000 KG

Quantità 0,6KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez 10UC/SC
Quantità per pallet 49SC/PAL
Quantitativo in ordine 6 KG (o multipli)

Caratteristiche prodotto

Aspetto : giallo

Limiti chimici

		RIF.
UMIDITÀ	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
ACIDITA' (OLEICO)	max 1,75 %	IUPAC-2-201
INSAPONIFICABILE	max 0,35 -	OICCC 102 (1988)
NUMERO DI PEROSSIDI (MEQ/KG)	max 3,0 -	IUPAC-2-501
VALORE DI BLEU	max 0,05 -	OICCC 108 (1988)
UV ESTINZIONE DOPO LAVAGGIO	max 0,14 -	IOCCC 8D/F 1973

Limiti fisici

Non disponibili

Articolo : NCB-HD706-W44
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
8005 ZURICH - SVIZZERA
Tel.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

per il cliente 8954

27.09.2016 16:47:32

p. 1 / 5

**CALLEBAUT**

FELIGIUM 1911

NCB-HD706-W44**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	900 kcal	VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO AR	45,0 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO	3.766 kJ	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
GRASSO TOTALE	100,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO	4,500 µg
GRASSO TOTALE AR	142,9 %	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	90,0 %
ACIDI GRASSI SATURI	60,2 g	VITAMINA D (UI)	180
ACIDI GRASSI SATURI AR	300,9 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	8,000 mg
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	32,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	66,7 %
ACIDI GRASSI POLINSATURI	2,9 g	VITAMINA E (UI)	12
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	0,0 g	VITAMINA M ACIDO FOLICO	15,000 µg
CARBOIDRATI TOTALI AR	0,0 %	VITAMINA M ACIDO FOLICO AR	7,5 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	0,0 g	VITAMIN K - PHYLLUQUINONES	0,000 µg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	0,0 %	VITAMIN K - PHYLLUQUINONES AR	0,0 %
POLIOLI	0,0 g	FOSFORO	0,0 mg
AMIDO	0,0 g	FOSFORO AR	0,0 %
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	FERRO	0,00 mg
PROTEINE TOTALI	0,0 g	FERRO AR	0,0 %
PROTEINE TOTALI AR	0,0 %	MAGNESIO	0,0 mg
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	MAGNESIO AR	0,0 %
SALE	0,00 g	ZINCO	0,00 mg
SALE AR	0,0 %	ZINCO AR	0,0 %

Articolo : NCB-HD706-W44

Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

per il cliente 8954

27.09.2016 16:47:32

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HD706-W44

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

SODIO	0,0 mg	IODIO	0,00 µg
ACIDI ORGANICI	0,00 g	IODIO AR	0,0 %
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	CALCIO	0,0 mg
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	CALCIO AR	0,0 %
CAFFEINA	0,00 g	COLORO	0,00 mg
TEOBROMINA	0,00 g	COLORO AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIO	0,0 mg
VITAMINA A RETINOLO	41,000 µg	POTASSIO AR	0,0 %
VITAMINA A RETINOLO AR	5,1 %	COPPER	0,00 mg
VITAMINA A (UI)	137	COPPER AR	0,0 %
PROVITAMINA A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINA B1 TIAMINA	0,000 mg	MANGANESE AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA AR	0,0 %	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,000 mg	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	0,0 %	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,000 mg	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT.	0,000 mg	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINA B5 ACIDO PANTOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	0,00 mg
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA	0,000 mg	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINA B6 PIRIDOSSINA AR	0,0 %	CENERI	0,00 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	ISOMALTULOSE	0,00 g

Composizione in acidi grassi:

acido palmitico (%)	= 24 - 29 %
acido stearico (%)	= 32 - 37 %
acido oleico (%)	= 30 - 37 %
acido linoleico (%)	= < 2.9 % Omega 6
acido linolenico (%)	= < 0.1 % Omega 3
acido arachico (%)	= 1 - 2 %

AR = assunzioni di riferimento

Informazioni allergeniche aggiuntive

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

Articolo : NCB-HD706-W44
 Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
 8005 ZURICH - SVIZZERA
 Tel.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

per il cliente 8954

27.09.2016 16:47:32

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

NCB-HD706-W44

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Informazioni allergeniche aggiuntive

GLUTINE	0	OMBRELLIFERE	0
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	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	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.

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Nessuna

Stampato il 27.09.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : NCB-HD706-W44
Barry Callebaut Cocoa AG - Pfingstweidstrasse 60
8005 ZURICH - SVIZZERA
Tel.: 41 43 204 04 04 Fax.: 41 43 204 04 00

per il cliente 8954

27.09.2016 16:47:32

p. 4 / 5



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

NCB-HD706-W44

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Philippe Goujon