



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 1911

**NCB-HDO3-654**

**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-HDO3-654  
**Codice prodotto EU :** 1804.0000

### Composizione tipica

burro di cacao

### Possibile contatto crociata da allergene durante il processo produttivo

**Può contenere :** Latte

### Modalità di consegna

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>
UC	5410522254761	3,000 KG
SC	5410522254778	12,000 KG

Quantità 3KG/UC  
Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC  
Quantità per pallet 32SC/PAL  
Quantitativo in ordine 12 KG (o multipli)

### Limiti chimici

		<b>RIF.</b>
UMIDITÀ	max 0,10 %	IOCCC1(1952)
ACIDITÀ (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-HDO3-654  
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**

FLEISSIG 1911

**NCB-HDO3-654****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**

24 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-HDO3-654

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<sup>®</sup>

ESTABLISHED 1911

**NCB-HDO3-654**

**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	CLORO	0,00 mg
TEOBROMINA	0,00 g	CLORO 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 µg
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	1	COLORANTI AZOTATI **	0
LATTOSIO	1	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-HDO3-654

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**

FELIGIUM 1911

**NCB-HDO3-654****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****Kosher Dairy**

Certificato disponibile su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull'imballaggio (solo per prodotti solidi).

Articolo : NCB-HDO3-654

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-HDO3-654**

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

Stampato il 27.09.2016 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Philippe Goujon