



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

60-40-38NV-01B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

ISOLP S.R.L.
CONTRADA MATINE ZONA P.I.P.
73031 ALESSANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Cioccolato fondente di copertura
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : 60-40-38NV-01B
Codice prodotto EU : 1806.2010
'Belgium' si riferisce alla nazione del marchio

Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia

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

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Latte

Questo prodotto è realizzato su linee condivise che processano prodotti contenenti ingredienti allergenici e pertanto può contenere questi allergeni. I livelli di contaminazione crociata possono variare. Raccomandiamo vivamente ai nostri clienti di utilizzare ed includere tale informazione, riguardante gli allergeni, sulla propria etichetta ed in particolare quando i prodotti sono venduti al consumatore. Inoltre suggeriamo ai nostri clienti di tenere conto delle normative di etichettatura locali e del contenuto di allergeni. Per ulteriori informazioni contattare il proprio rappresentante BC.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
BG	5410522650143	10,000 KG		

forma	Callets
Quantità per scatola/sacco/pez	10KG/BG
Quantità per pallet	78BG/PAL
Quantitativo in ordine	10 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
BG	Sacchetto	04-PE-LD

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	38,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Articolo : 60-40-38NV-01B
Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 60937

05.05.2026 10:29:10

p. 1 / 5



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

60-40-38NV-01B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti fisici

VISCOSITÀ LINEARE	1.100 - 1.700 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

RIF.

Limiti microbiologici

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/375g	ISO6579-1

RIF.

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 dopo la data di produzione alle seguenti condizioni di conservazione consigliata

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

VALORE ENERGETICO	556 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	27,8 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.326 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,722 µg
GRASSO TOTALE	38,8 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	34,4 %
GRASSO TOTALE AR	55,4 %	VITAMINA D	(UI)	69
ACIDI GRASSI SATURI	23,2 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	3,106 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	116,2 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	25,9 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	12,6 g	VITAMINA E	(UI)	5
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 g	FOLATO		13,159 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO AR		6,6 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		195,4 mg
CARBOIDRATI TOTALI	40,1 g	FOSFORO AR		27,9 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	15,4 %	FERRO		14,78 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	37,0 g	FERRO AR		105,6 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	41,1 %	MAGNESIO		123,3 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		32,9 %
AMIDO	2,7 g	ZINCO		1,72 mg
FIBRE ALIMENTARI	9,7 g	ZINCO AR		17,2 %
PROTEINE TOTALI	6,2 g	IODIO		0,00 µg

Articolo : 60-40-38NV-01B

per il cliente 60937

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

05.05.2026 10:29:10

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

p. 2 / 5



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

60-40-38NV-01B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

PROTEINE TOTALI AR	12,3 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	34,2 mg
SALE	0,01 g	CALCIO AR	4,3 %
SALE AR	0,2 %	CLORURO	10,06 mg
SODIO	5,2 mg	CLORO AR	1,3 %
ACIDI ORGANICI	0,83 g	POTASSIO	573,1 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,62 g	POTASSIO AR	28,7 %
POLIDROSSIFENOLI	1,56 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA A RETINOLO	15,507 µg	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINA A (UI)	52	FLUORIDE AR	3,3 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,104 mg	SELENIUM	4,40 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	9,5 %	SELENIUM AR	8,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,104 mg	CHROMIUM	57,38 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	7,5 %	CHROMIUM AR	143,5 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,780 mg	MOLYBDENUM	69,82 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,9 %	MOLYBDENUM AR	139,6 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,43 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	1	AVENA	0
LATTOSIO	1	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	1	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

Articolo : 60-40-38NV-01B
Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO
Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 60937

05.05.2026 10:29:10

p. 3 / 5



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

60-40-38NV-01B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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	1	NOCI CHINQUAPIN*	0
ALCOLI	0	NOTE DI LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOCE DI FAGGIO*	0
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	1	NATURAL LATEX	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)

Sostanza secca di cacao	62,1 %	+/- 2
Mat. secca cacao sgrassato	23,3 %	+/- 1

Condizioni raccomandate di stoccaggio

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

Temperatura di conservazione consigliata: 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher Dairy

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

Stampato il 05.05.2026 per il cliente ISOLP S.R.L.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

60-40-38NV-01B

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis

Articolo : 60-40-38NV-01B

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

per il cliente 60937

05.05.2026 10:29:10

p. 5 / 5