



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

70-30-38-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Cioccolato fondente di copertura
Certificazione	Certificata HALAL
Articolo :	70-30-38-E5-U71
Codice prodotto EU :	1806.2010

Composizione tipica

pasta di cacao; zucchero; cacao magro in polvere; 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)
UC	5410522512878	2,500 KG		
SC	5410522512861	20,000 KG		

forma	Callets
Quantità	2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	8UC/SC
Quantità per pallet	30SC/PAL
Quantitativo in ordine	20 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
UC	Sacchetto	07-O
SC	Scatola	20-PAP

Limiti chimici

	RIF.
UMIDITÀ	max 1 % IOCCC1(1952)

Articolo : 70-30-38-E5-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 1 / 5

**CALLEBAUT®**

Fondato nel 1911

70-30-38-E5-U71**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Limiti chimici****RIF.**

MATERIA GRASSA TOTALE	38,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)
-----------------------	--------	---------	---------------

Limiti fisici**RIF.**

VISCOSITÀ LINEARE	2.500 - 4.000 mPa.s		IOCCC46(2000)
Finezza: max. 3 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.			IOCCC38(1990)

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	non rilevato/g	ISO16649-2
SALMONELLA	non rilevato/375g	ISO6579-1

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	540 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	27,0 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.259 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,718 µg
GRASSO TOTALE	38,9 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	34,4 %
GRASSO TOTALE AR	55,5 %	VITAMINA D	(UI)	69
ACIDI GRASSI SATURI	23,3 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	3,113 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	116,3 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	25,9 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	12,6 g	VITAMINA E	(UI)	5
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,3 g	FOLATO		16,658 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO AR		8,3 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		280,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI	30,8 g	FOSFORO AR		40,1 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	11,8 %	FERRO		20,89 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	26,3 g	FERRO AR		149,2 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	29,3 %	MAGNESIO		177,2 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		47,2 %
AMIDO	3,8 g	ZINCO		2,47 mg

Articolo : 70-30-38-E5-U71

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

31.01.2025 11:36:50

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

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

70-30-38-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

FIBRE ALIMENTARI	14,0 g	ZINCO AR	24,7 %
PROTEINE TOTALI	8,8 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	17,7 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	48,9 mg
SALE	0,02 g	CALCIO AR	6,1 %
SALE AR	0,3 %	CLORURO	14,06 mg
SODIO	7,4 mg	CLORO AR	1,8 %
ACIDI ORGANICI	1,18 g	POTASSIO	823,6 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,90 g	POTASSIO AR	41,2 %
POLIDROSSIFENOLI	2,24 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINA A RETINOLO	15,393 µg	FLUORIDE	0,16 mg
VITAMINA A (UI)	51	FLUORIDE AR	4,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,150 mg	SELENIUM	6,07 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	13,7 %	SELENIUM AR	11,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,150 mg	CHROMIUM	79,12 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	10,7 %	CHROMIUM AR	197,8 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	1,121 mg	MOLYBDENUM	96,26 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	7,0 %	MOLYBDENUM AR	192,5 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	2,02 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 : 70-30-38-E5-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

70-30-38-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

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 LICI*	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		

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	72,5 %	+/- 2
Mat. secca cacao sgrassato	33,6 %	+/-1,5

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 31.01.2025 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : 70-30-38-E5-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 4 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

70-30-38-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis

Articolo : 70-30-38-E5-U71

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 5 / 5