

**CALLEBAUT®**

Fondato nel 1911

811-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 :	811-E5-U71
Codice prodotto EU :	1806.2010

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)
UC	5410522513271	2,500 KG		
SC	5410522513264	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 : 811-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
811-E5-U71/EU/00000000
31.01.2025 11:36:50
p. 1 / 5

**CALLEBAUT®**

Fondéeur 1911

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

MATERIA GRASSA TOTALE	36,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)
-----------------------	--------	---------	---------------

Limiti fisici **RIF.**

VISCOSITÀ LINEARE	1.200 - 1.600 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	551 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	27,6 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.307 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,625 µg
GRASSO TOTALE	36,6 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	32,5 %
GRASSO TOTALE AR	52,3 %	VITAMINA D	(UI)	65
ACIDI GRASSI SATURI	21,9 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	2,937 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	109,7 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	24,5 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,9 g	VITAMINA E	(UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 g	FOLATO		11,254 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO AR		5,6 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		162,6 mg
CARBOIDRATI TOTALI	45,8 g	FOSFORO AR		23,2 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	17,6 %	FERRO		12,66 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	43,1 g	FERRO AR		90,5 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	47,9 %	MAGNESIO		102,6 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		27,4 %
AMIDO	2,2 g	ZINCO		1,43 mg

Articolo : 811-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

811-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 2 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

FIBRE ALIMENTARI	8,1 g	ZINCO AR	14,3 %
PROTEINE TOTALI	5,1 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	10,2 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	28,5 mg
SALE	0,01 g	CALCIO AR	3,6 %
SALE AR	0,2 %	CLORURO	8,56 mg
SODIO	4,4 mg	CLORO AR	1,1 %
ACIDI ORGANICI	0,69 g	POTASSIO	476,3 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,52 g	POTASSIO AR	23,8 %
POLIDROSSIFENOLI	1,30 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA A RETINOLO	14,647 µg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINA A (UI)	49	FLUORIDE AR	3,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,086 mg	SELENIUM	3,98 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,9 %	SELENIUM AR	7,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,086 mg	CHROMIUM	51,89 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	6,2 %	CHROMIUM AR	129,7 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,649 mg	MOLYBDENUM	63,13 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	4,1 %	MOLYBDENUM AR	126,3 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,21 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 : 811-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

811-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 3 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811-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	KARITÉ*	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	56,0 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	19,4 %	+/- 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 31.01.2025 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Articolo : 811-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

811-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 4 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

811-E5-U71

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis

Articolo : 811-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

811-E5-U71/EU/00000000

31.01.2025 11:36:50

p. 5 / 5