



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHD-R731EQU-E5-U70

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	Rainforest Alliance - cacao MB
Nome commerciale :	Ecuador
Articolo :	CHD-R731EQU-E5-U70
Codice prodotto EU :	1806.2010

Composizione tipica

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

Ingredienti Rainforest Alliance MB: Cacao

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	5410522514254	2,500 KG	
SC	5410522514247	10,000 KG	

forma	Callets
Quantità	2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	4UC/SC
Quantità per pallet	42SC/PAL
Quantità minima in ordine 10 KG . può essere incrementata con multipli di 10 KG .	

Informazioni sull'imballaggio

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

Articolo : CHD-R731EQU-E5-U70

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

31.01.2025 11:36:50

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

p. 1 / 5

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



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHD-R731EQU-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti chimici

		RIF.	
UMIDITÀ	max 1 %	IOCCC1(1952)	
SACCAROSIO	max 28,0 %	IOCCC34(1989)	
MATERIA GRASSA TOTALE	41,4 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

	RIF.
Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.	IOCCC116(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	557 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCRB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	27,8 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCRB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.328 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,945 µg
GRASSO TOTALE	41,4 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	38,9 %
GRASSO TOTALE AR	59,1 %	VITAMINA D (UI)	78
ACIDI GRASSI SATURI	24,8 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	3,526 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	124,2 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	29,4 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	13,4 g	VITAMINA E (UI)	5
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,3 g	FOLATO	16,109 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,0 g	FOLATO AR	8,1 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO	266,2 mg
CARBODRATI TOTALI	30,5 g	FOSFORO AR	38,0 %
CARBODRATI TOTALI AR	11,7 %	FERRO	19,51 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	26,5 g	FERRO AR	139,3 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	29,5 %	MAGNESIO	168,0 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	44,8 %

Articolo : CHD-R731EQU-E5-U70

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

31.01.2025 11:36:50

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

p. 2 / 5

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



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHD-R731EQU-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

AMIDO	3,6 g	ZINCO	2,35 mg
FIBRE ALIMENTARI	13,0 g	ZINCO AR	23,5 %
PROTEINE TOTALI	8,2 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	16,3 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	46,4 mg
SALE	0,02 g	CALCIO AR	5,8 %
SALE AR	0,3 %	CLORURO	13,33 mg
SODIO	7,0 mg	CLORO AR	1,7 %
ACIDI ORGANICI	1,14 g	POTASSIO	737,1 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,83 g	POTASSIO AR	36,9 %
POLIDROSSIFENOLI	2,08 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,1 %
VITAMINA A RETINOL	17,468 µg	FLUORIDE	0,16 mg
VITAMINA A (UI)	58	FLUORIDE AR	4,6 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,134 mg	SELENIUM	6,16 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	12,2 %	SELENIUM AR	11,2 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,134 mg	CHROMIUM	80,40 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	9,6 %	CHROMIUM AR	201,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	1,072 mg	MOLYBDENUM	97,82 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	6,7 %	MOLYBDENUM AR	195,6 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	1,89 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

Articolo : CHD-R731EQU-E5-U70

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

31.01.2025 11:36:50

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

p. 3 / 5

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



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHD-R731EQU-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Altre sostanze di interesse

BOVINO	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
MAIALE	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLI*	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		

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	72,4 %	+/- 2
Mat. secca cacao sgrassato	31,0 %	+/-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 : CHD-R731EQU-E5-U70

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

31.01.2025 11:36:50

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

p. 4 / 5

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



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHD-R731EQU-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis