



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-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 bianco al caramello
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : CHK-R30GOLD-E5-U70
Codice prodotto EU : 1704.9030

Composizione tipica

burro di cacao; zucchero; **latte** intero in polvere; zucchero del **latte**; siero di **latte** in polvere; **latte** scremato in polvere; zucchero caramellizzato 2,0%; emulsionante: lecitine (**soia**); aroma naturale di vaniglia; sale

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

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
UC	5410522557800	2,500 KG		
SC	5410522557794	10,000 KG		

forma	Callets
Quantità	2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	4UC/SC
Quantità per pallet	42SC/PAL
Quantitativo in ordine	10 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)
MATERIA GRASSA TOTALE	37,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

		RIF.
Finezza: max. 8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.		IOCCC38(1990)

Articolo : CHK-R30GOLD-E5-U70

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 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E5-U70

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	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

18 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	571 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,551 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,5 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,7 %
VALORE ENERGETICO	2.388 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	1,352 µg
GRASSO TOTALE	37,1 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	27,0 %
GRASSO TOTALE AR	53,0 %	VITAMINA D	(UI)	54
ACIDI GRASSI SATURI	22,5 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	2,505 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	112,4 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	20,9 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,6 g	VITAMINA E	(UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 g	FOLATO		7,624 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,4 g	FOLATO AR		3,8 %
COLESTEROLO	14,8 mg	FOSFORO		219,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI	50,8 g	FOSFORO AR		31,4 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	19,5 %	FERRO		0,15 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	50,3 g	FERRO AR		1,1 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	55,9 %	MAGNESIO		12,6 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		3,4 %
AMIDO	0,0 g	ZINCO		0,50 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,0 g	ZINCO AR		5,0 %
PROTEINE TOTALI	8,0 g	IODIO		3,94 µg
PROTEINE TOTALI AR	16,0 %	IODIO AR		2,6 %
PROTEINE DEL LATTE	8,0 g	CALCIO		309,0 mg
SALE	0,51 g	CALCIO AR		38,6 %
SALE AR	8,5 %	CLORURO		181,62 mg

Articolo : CHK-R30GOLD-E5-U70

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 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

SODIO	205,0 mg	COLORO AR	22,7 %
ACIDI ORGANICI	0,62 g	POTASSIO	444,3 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO AR	22,2 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	MANGANESE	0,03 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	1,4 %
VITAMINA A RETINOLO	13,131 µg	FLUORIDE	0,04 mg
VITAMINA A (UI)	44	FLUORIDE AR	1,3 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,102 mg	SELENIUM	5,19 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	9,3 %	SELENIUM AR	9,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,647 mg	CHROMIUM	13,33 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	46,2 %	CHROMIUM AR	33,3 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,153 mg	MOLYBDENUM	18,52 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	1,0 %	MOLYBDENUM AR	37,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,319 µg	CENERI	2,42 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	12,8 %		

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

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

Articolo : CHK-R30GOLD-E5-U70

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. 3 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHK-R30GOLD-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Altre sostanze di interesse

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	0
-------------------------------	---	-------------------	---

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	31,9 %	+/-1,5
Sostanza secca lattica	29,8 %	+/-1,5
Materia grassa lattica	7,1 %	+/-0,5

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

Evie De Vis

Articolo : CHK-R30GOLD-E5-U70

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. 4 / 4