



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

CHR-R35RB1-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 di copertura
Certificazione	Certificata HALAL
Nome commerciale :	ruby
Articolo :	CHR-R35RB1-E5-U70
Codice prodotto EU :	1806.2010

Composizione tipica

zucchero; burro di cacao; latte scremato in polvere; latte intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitine (soia); acido: ácido citrico; aroma naturale di vaniglia

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	5410522577013	2,500 KG	
SC	5410522576801	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

UMIDITÀ	max 1 %	RIF.	IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	35,9 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

LIMITI FISICI

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

Articolo : CHR-R35RB1-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

CHR-R35RB1-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

Per mantenere colore e qualità generale durante la conservazione, sono obbligatori confezionamento ermetico e protezione dalla luce.

L'umidità può avere un impatto sul colore del prodotto. Raccomandiamo quindi di fare una valutazione della conservabilità del prodotto finito contenente il prodotto, in combinazione o miscelato con ingredienti contenenti acqua (creme, ganaches, farcite alla frutta, torta, panna, fondant, applicazioni a base latte, ...).

Raccomandazioni per imballaggio:

Tasso di Trasmissione Ossigeno (ISO 15105-2) < 65 cm³/m²/24h @ 23°C / 0-50% R.H.

Tasso di Trasmissione Vapore Acqueo (ASTM F1249) < 7 g/m²/24h @ 38°C / RH 90%

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

VALORE ENERGETICO	563 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCRB.	0,563 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,2 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCRB. AR	0,7 %
VALORE ENERGETICO	2.356 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	1,449 µg
GRASSO TOTALE	35,9 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	29,0 %
GRASSO TOTALE AR	51,3 %	VITAMINA D (UI)	58
ACIDI GRASSI SATURI	21,5 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	2,605 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	107,7 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	21,7 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	11,5 g	VITAMINA E (UI)	4
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,2 g	FOLATO	11,702 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,2 g	FOLATO AR	5,9 %
COLESTEROLO	15,5 mg	FOSFORO	237,1 mg
CARBOIDRATI TOTALI	49,6 g	FOSFORO AR	33,9 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	19,1 %	FERRO	1,20 mg

Articolo : CHR-R35RB1-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

CHR-R35RB1-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	48,5 g	FERRO AR	8,6 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	53,8 %	MAGNESIO	34,5 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	9,2 %
AMIDO	0,2 g	ZINCO	1,10 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,7 g	ZINCO AR	11,0 %
PROTEINE TOTALI	9,3 g	IODIO	7,57 µg
PROTEINE TOTALI AR	18,6 %	IODIO AR	5,0 %
PROTEINE DEL LATTE	8,9 g	CALCIO	262,7 mg
SALE	0,27 g	CALCIO AR	32,8 %
SALE AR	4,4 %	CLORURO	231,85 mg
SODIO	106,2 mg	CLORO AR	29,0 %
ACIDI ORGANICI	1,09 g	POTASSIO	413,2 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,05 g	POTASSIO AR	20,7 %
POLIDROSSIFENOLI	0,25 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,6 %
VITAMINA A RETINOL	23,984 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINA A (UI)	80	FLUORIDE AR	0,5 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,102 mg	SELENIUM	3,51 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	9,3 %	SELENIUM AR	6,4 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,626 mg	CHROMIUM	8,01 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	44,7 %	CHROMIUM AR	20,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,066 mg	MOLYBDENUM	12,66 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,4 %	MOLYBDENUM AR	25,3 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,621 µg	CENERI	2,13 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	24,8 %		

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

Articolo : CHR-R35RB1-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

CHR-R35RB1-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

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
MAIS	1	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	48,8 %	+/-1,5
Mat. secca cacao sgrassato	min 2,5 %	
Sostanza secca lattica sul prodotto tal quale	27,8 %	+/-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).

Articolo : CHR-R35RB1-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

CHR-R35RB1-E5-U70

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Stampato il 31.01.2025 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Evie De Vis

Articolo : CHR-R35RB1-E5-U70

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

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

31.01.2025 11:36:50

p. 5 / 5