



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 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

<b>Denominazione legale :</b>	Cioccolato di copertura
<b>Certificazione</b>	Certificata HALAL
<b>Nome commerciale :</b>	ruby
<b>Articolo :</b>	CHR-R35RB1-E5-U70
<b>Codice prodotto EU :</b>	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

	<b>EAN</b>	<b>peso netto</b>	<b>peso lordo</b>	<b>dimensioni (L x l x h)</b>
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

<b>Unità di imballaggio</b>	<b>Materiale di imballaggio</b>	<b>Codice di identificazione</b>
UC	Sacchetto	07-O
SC	Scatola	20-PAP

## Limiti chimici

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

## Limiti fisici

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

Articolo : CHR-R35RB1-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 / 5**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 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, farciture alla frutta, torta, panna, fondant, applicazioni a base latte, ...).

Raccomandazioni per imballaggio:

Tasso di Trasmissione Ossigeno (ISO 15105-2) < 65 cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup>/24h @ 23°C / 0-50% R.H.

Tasso di Trasmissione Vapore Acqueo (ASTM F1249) < 7 g/m<sup>2</sup>/24h @ 38°C / RH 90%

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

VALORE ENERGETICO	563 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,563 mg
VALORE ENERGETICO AR	28,2 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. 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

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. 2 / 5**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 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	COLORO 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 RETINOLO	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

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

# 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

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

31.01.2025 11:36:50

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

**p. 4 / 5**



**CALLEBAUT**

ESTABLISHED 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

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**