



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CU-18V02NV-552

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
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : CHW-CU-18V02NV-552
Codice prodotto EU : 1704.9030

Composizione tipica

zucchero; **latte** intero in polvere; 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.

Prodotti con data di scadenza fino al 29.04.2025 non sono halal.

Modalità di consegna

| | EAN | peso netto | peso lordo | dimensioni (L x l x h) |
|----|---------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|
| UC | 5410522459456 | 2,500 KG | | |
| SC | 5410522459463 | 10,000 KG | | |

| | |
|---|----------|
| forma | Chunks |
| Quantità | 2,5KG/UC |
| Quantità per scatola/sacco/pez | 4UC/SC |
| Quantità per pallet | 49SC/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 |

Caratteristiche prodotto

| | |
|-----------|---------------|
| LUNGHEZZA | 9,0 - 11,0 mm |
| LARGHEZZA | 8,0 - 12,0 mm |
| ALTEZZA | 3,0 - 5,0 mm |

Articolo : CHW-CU-18V02NV-552

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

CHW-CU-18V02NV-552

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti chimici

RIF.

| | | | |
|-----------------------|---------|---------|---------------|
| UMIDITÀ | max 1 % | | IOCCC1(1952) |
| MATERIA GRASSA TOTALE | 30,4 % | +/- 1,5 | IOCCC14(1972) |

Limiti fisici

RIF.

| | | | |
|---|--|--|---------------|
| 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

12 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 | 541 kcal | VITAMINA C | ACIDO L-ASCORB. | 0,485 mg |
| VALORE ENERGETICO AR | 27,0 % | VITAMINA C | ACIDO L-ASCORB. AR | 0,6 % |
| VALORE ENERGETICO | 2.263 kJ | VITAMINA D | CALCIFEROLO | 1,052 µg |
| GRASSO TOTALE | 30,4 g | VITAMINA D | CALCIFEROLO AR | 21,0 % |
| GRASSO TOTALE AR | 43,5 % | VITAMINA D | (UI) | 42 |
| ACIDI GRASSI SATURI | 18,3 g | VITAMINA E | ALFA-TOCOFEROLO | 1,901 mg |
| ACIDI GRASSI SATURI AR | 91,6 % | VITAMINA E | ALFA-TOCOFEROLO AR | 15,8 % |
| ACIDI GRASSI MONOINSATURI | 9,6 g | VITAMINA E | (UI) | 3 |
| ACIDI GRASSI POLINSATURI | 1,0 g | FOLATO | | 8,743 µg |
| ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI | 0,5 g | FOLATO AR | | 4,4 % |
| COLESTEROLO | 24,8 mg | FOSFORO | | 193,1 mg |
| CARBOIDRATI TOTALI | 59,9 g | FOSFORO AR | | 27,6 % |
| CARBOIDRATI TOTALI AR | 23,0 % | FERRO | | 0,27 mg |
| ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) | 59,5 g | FERRO AR | | 2,0 % |
| ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR | 66,1 % | MAGNESIO | | 21,1 mg |
| POLIOLI | 0,0 g | MAGNESIO AR | | 5,6 % |
| AMIDO | 0,0 g | ZINCO | | 0,84 mg |

Articolo : CHW-CU-18V02NV-552

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 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CU-18V02NV-552

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

| | | | |
|----------------------------------|-----------|---------------|-----------|
| FIBRE ALIMENTARI | 0,0 g | ZINCO AR | 8,4 % |
| PROTEINE TOTALI | 6,5 g | IODIO | 6,61 µg |
| PROTEINE TOTALI AR | 13,1 % | IODIO AR | 4,4 % |
| PROTEINE DEL LATTE | 6,5 g | CALCIO | 227,4 mg |
| SALE | 0,23 g | CALCIO AR | 28,4 % |
| SALE AR | 3,9 % | CLORURO | 202,37 mg |
| SODIO | 92,5 mg | CLORO AR | 25,3 % |
| ACIDI ORGANICI | 0,41 g | POTASSIO | 331,9 mg |
| ALCALOIDI TOTALE | 0,00 g | POTASSIO AR | 16,6 % |
| POLIDROSSIFENOLI | 0,00 g | MANGANESE | 0,02 mg |
| ALCOOL | 0,00 g | MANGANESE AR | 1,1 % |
| VITAMINA A RETINOLO | 45,366 µg | FLUORIDE | 0,03 mg |
| VITAMINA A (UI) | 151 | FLUORIDE AR | 0,9 % |
| VITAMINA B1 TIAMINA | 0,077 mg | SELENIUM | 3,58 µg |
| VITAMINA B1 TIAMINA AR | 7,0 % | SELENIUM AR | 6,5 % |
| VITAMINA B2 RIBOFLAVINA | 0,536 mg | CHROMIUM | 9,19 µg |
| VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR | 38,3 % | CHROMIUM AR | 23,0 % |
| VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. | 0,000 mg | MOLYBDENUM | 12,77 µg |
| VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR | 0,0 % | MOLYBDENUM AR | 25,5 % |
| VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA | 0,536 µg | CENERI | 1,80 g |
| VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR | 21,5 % | | |

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 : CHW-CU-18V02NV-552

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

CHW-CU-18V02NV-552

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 | KARITÈ* | 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 | 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 | 23,5 % | +/- 1 |
| Sostanza secca lattica | 24,9 % | +/- 1 |
| Materia grassa lattica | 6,9 % | +/-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

Articolo : CHW-CU-18V02NV-552

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. 4 / 5



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

CHW-CU-18V02NV-552

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis

Articolo : CHW-CU-18V02NV-552

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