



CALLEBAUT

BELGIUM 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

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

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

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

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

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

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

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 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	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

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

CHW-CU-18V02NV-552

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Evie De Vis