



COW-051-MTT-Z18

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Pasta di zucchero bianca
Certificazione RSPO SG #CU-RSPO SCC-818712
Certificata HALAL
Nome commerciale : Massa Ticino
Tropic
Articolo : COW-051-MTT-Z18
Codice prodotto CH : 1704.9091
Certificazione di Origine : Swiss Made

L'articolo sarà eliminato dalla nostra gamma di prodotti

Composizione tipica

zucchero; sciroppo di glucosio; acqua; grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisti); gelificante: gomma adragante; grasso vegetale (girasole); umidificante: glicerolo; acido: ácido citrico; vanillina

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : Mandorle, Nocciole, Soia

Questo prodotto è realizzato su linee condivise che processano prodotti contenenti ingredienti allergenici e pertanto può contenere questi allergeni. I livelli di contaminazione crociata possono variare. Raccomandiamo vivamente ai nostri clienti di utilizzare ed includere tale informazione, riguardante gli allergeni, sulla propria etichetta ed in particolare quando i prodotti sono venduti al consumatore. Inoltre suggeriamo ai nostri clienti di tenere conto delle normative di etichettatura locali e del contenuto di allergeni. Per ulteriori informazioni contattare il proprio rappresentante BC.

Modalità di consegna

	EAN	peso netto	peso lordo	dimensioni (L x l x h)
SC	8711177662831	7,000 KG		
Quantità per scatola/sacco/pez		7KG/SC		
Quantità per pallet		100SC/PAL		
Quantitativo in ordine		7 KG (o multipli)		

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
SC	Secchio	05-PP
	Sacchetto	02-PE-HD
	Pellicola	07-O

Articolo : COW-051-MTT-Z18

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SVIZZERA

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 1 / 5



COW-051-MTT-Z18

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Informazioni sull'imballaggio

Coperchio

05-PP

Limiti chimici

RIF.

UMIDITÀ	max 13 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	4,9 %	+/- 0,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

RIF.

Attività Idrica	max 0,850
-----------------	-----------

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	391 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,001 mg
VALORE ENERGETICO AR	19,5 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	1.635 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	0,022 µg
GRASSO TOTALE	4,9 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	0,4 %
GRASSO TOTALE AR	7,0 %	VITAMINA D	(UI)	1
ACIDI GRASSI SATURI	4,0 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	0,004 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	20,0 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	0,0 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	0,6 g	VITAMINA E	(UI)	0
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0,1 g	FOLATO		0,001 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT) TOTALI	0,0 g	FOLATO AR		0,0 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		2,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI	86,2 g	FOSFORO AR		0,4 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	33,2 %	FERRO		0,94 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	80,3 g	FERRO AR		6,7 %

Articolo : COW-051-MTT-Z18

per il cliente 8954

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SVIZZERA

31.01.2025 11:36:50

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

p. 2 / 5

COW-051-MTT-Z18

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	89,3 %	MAGNESIO	11,3 mg
POLIOLI	0,2 g	MAGNESIO AR	3,0 %
AMIDO	0,0 g	ZINCO	0,02 mg
FIBRE ALIMENTARI	0,7 g	ZINCO AR	0,2 %
PROTEINE TOTALI	0,0 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	0,0 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	79,0 mg
SALE	0,01 g	CALCIO AR	9,9 %
SALE AR	0,1 %	CLORURO	2,34 mg
SODIO	2,2 mg	CLORO AR	0,3 %
ACIDI ORGANICI	0,01 g	POTASSIO	23,6 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO AR	1,2 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	MANGANESE	0,27 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	13,3 %
VITAMINA A RETINOLO	0,862 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINA A (UI)	3	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,001 mg	SELENIUM	0,00 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	0,1 %	SELENIUM AR	0,0 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,001 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	0,1 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,001 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	0,28 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	0,0 %		

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	0	AVENA	0
LATTOSIO	0	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*	1
ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0	MANDORLE*	1
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



COW-051-MTT-Z18

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

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	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.)	1	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	1
-------------------------------	---	-------------------	---

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.

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 : COW-051-MTT-Z18

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SVIZZERA

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 4 / 5

**MoNA
LISA®**

COW-051-MTT-Z18

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

H. Saxer

Martina Saxer

Articolo : COW-051-MTT-Z18

Barry Callebaut Schweiz AG - Ringstrasse 19

8600 DÜBENDORF 1 - SVIZZERA

Tel.: 41 43 204 03 30 Fax.: 41 43 204 04 50

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 5 / 5