

**CALLEBAUT®**

FONDATO 1911

FMD-P1336-651**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Ripieno al cioccolato
Certificazione Certificata HALAL
Nome commerciale : Crema 811
Articolo : FMD-P1336-651
Codice prodotto EU : 1806.2080

Composizione tipica

zucchero; grasso vegetale (girasole, oliva); Cioccolato 28,0% (*zucchero; cacao magro in polvere; pasta di cacao*) ; destrosio; emulsionante: lecitina; aroma naturale di vaniglia

Cocoa Horizons Foundation: Ingredienti Cacao. Supporta la Cocoa Horizons Foundation nei paesi dove opera il programma.

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo**Può contenere : Latte, Mandorle, Nocciole**

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)
PZ	5410522592238	5,000 KG		
Quantità per scatola/sacco/pez		5KG/PZ		
Quantità per pallet		72PZ/PAL		
Quantitativo in ordine 5 KG (o multipli)				

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
PZ	Secchio	05-PP
	Coperchio	05-PP

Limiti chimici

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

Articolo : FMD-P1336-651

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. 1 / 4



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

FMD-P1336-651

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti chimici

RIF.

Limiti fisici

RIF.

Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.

IOCCC116(1990)

Limiti microbiologici

RIF.

CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g
LIEVITI	max 50/g
MUFFE	max 50/g
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g
COLIFORMI	max 10/g
E.COLI	non rilevato/g
SALMONELLA	non rilevato/375g

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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	556 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,000 mg
VALORE ENERGETICO AR	27,8 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	2.325 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	0,065 µg
GRASSO TOTALE	35,0 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	1,3 %
GRASSO TOTALE AR	50,0 %	VITAMINA D	(UI)	3
ACIDI GRASSI SATURI	6,4 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	0,135 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	32,0 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	1,1 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	17,5 g	VITAMINA E	(UI)	0
ACIDI GRASSI POLINSATURI	9,7 g	FOLATO		5,411 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,2 g	FOLATO AR		2,7 %
COLESTEROLO	0,0 mg	FOSFORO		94,6 mg
CARBOIDRATI TOTALI	54,6 g	FOSFORO AR		13,5 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	21,0 %	FERRO		5,86 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	52,9 g	FERRO AR		41,9 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	58,8 %	MAGNESIO		59,7 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		15,9 %
AMIDO	1,3 g	ZINCO		0,84 mg
FIBRE ALIMENTARI	4,6 g	ZINCO AR		8,4 %
PROTEINE TOTALI	3,0 g	IODIO		0,00 µg

Articolo : FMD-P1336-651

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 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

FMD-P1336-651

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

PROTEINE TOTALI AR	5,9 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	0,0 g	CALCIO	16,7 mg
SALE	0,01 g	CALCIO AR	2,1 %
SALE AR	0,1 %	CLORURO	5,30 mg
SODIO	2,9 mg	CLORO AR	0,7 %
ACIDI ORGANICI	0,38 g	POTASSIO	368,5 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,31 g	POTASSIO AR	18,4 %
POLIDROSSIFENOLI	0,66 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA A RETINOLO	0,536 µg	FLUORIDE	0,02 mg
VITAMINA A (UI)	2	FLUORIDE AR	0,4 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,052 mg	SELENIUM	0,60 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	4,8 %	SELENIUM AR	1,1 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,052 mg	CHROMIUM	7,84 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	3,7 %	CHROMIUM AR	19,6 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,379 mg	MOLYBDENUM	9,54 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	2,4 %	MOLYBDENUM AR	19,1 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	0,92 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)	1	AVENA	0
LATTOSIO	1	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	0	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
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 : FMD-P1336-651

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 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

FMD-P1336-651

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

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	0		

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: 15 - 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

Abdulrahman Albeshri

Articolo : FMD-P1336-651

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 / 4