



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

FNN-Q0641S-T06

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Crema scura alla nocciola
Certificazione RSPO SG #CU-RSPO SCC-818712
Nome commerciale : Crema dell'Artigiano gusto gianduia
Articolo : FNN-Q0641S-T06
Codice prodotto EU : 1806.2080

Composizione tipica

zucchero; grasso vegetale (palma, girasole, shea, colza) in proporzione variabile; cacao magro in polvere; **nocciole** 6,0%; amido modificato; **latte** scremato in polvere; siero di **latte** in polvere; aroma; emulsionante: lecitine (**soia**); acido: ácido citrico

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 : Mandorle

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	5410522482744	10,000 KG		

Quantità per scatola/sacco/pez 10KG/PZ
Quantità per pallet 65PZ/PAL
Quantitativo in ordine 10 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	40,5 %	+/- 1,8	IOCCC14(1972)

Articolo : FNN-Q0641S-T06
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 / 4



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

FNN-Q0641S-T06

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	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	588 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,258 mg
VALORE ENERGETICO AR	29,4 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,3 %
VALORE ENERGETICO	2.459 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	0,031 µg
GRASSO TOTALE	40,6 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	0,6 %
GRASSO TOTALE AR	58,0 %	VITAMINA D	(UI)	1
ACIDI GRASSI SATURI	8,7 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	1,623 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	43,4 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	13,5 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	21,0 g	VITAMINA E	(UI)	2
ACIDI GRASSI POLINSATURI	9,1 g	FOLATO		7,554 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,3 g	FOLATO AR		3,8 %
COLESTEROLO	0,6 mg	FOSFORO		95,8 mg
CARBOIDRATI TOTALI	50,8 g	FOSFORO AR		13,7 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	19,5 %	FERRO		3,03 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	46,9 g	FERRO AR		21,6 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	52,1 %	MAGNESIO		43,7 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		11,7 %
AMIDO	3,4 g	ZINCO		0,64 mg
FIBRE ALIMENTARI	2,5 g	ZINCO AR		6,4 %
PROTEINE TOTALI	3,2 g	IODIO		0,70 µg

Articolo : FNN-Q0641S-T06

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®**

Fondato nel 1911

FNN-Q0641S-T06**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

PROTEINE TOTALI AR	6,3 %	IODIO AR	0,5 %
PROTEINE DEL LATTE	1,1 g	CALCIO	64,2 mg
SALE	0,07 g	CALCIO AR	8,0 %
SALE AR	1,1 %	CLORURO	22,21 mg
SODIO	27,2 mg	CLORO AR	2,8 %
ACIDI ORGANICI	0,45 g	POTASSIO	417,2 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,14 g	POTASSIO AR	20,9 %
POLIDROSSIFENOLI	0,18 g	MANGANESE	0,35 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	17,3 %
VITAMINA A RETINOLO	1,009 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINA A (UI)	3	FLUORIDE AR	0,2 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,067 mg	SELENIUM	0,94 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	6,1 %	SELENIUM AR	1,7 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,145 mg	CHROMIUM	3,98 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	10,3 %	CHROMIUM AR	10,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,262 mg	MOLYBDENUM	5,15 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	1,6 %	MOLYBDENUM AR	10,3 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,106 µg	CENERI	1,30 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	4,2 %		

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*	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 : FNN-Q0641S-T06

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

FNN-Q0641S-T06

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	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.

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 : Nessuna

Stampato il 31.01.2025 per il cliente BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA

Abdulrahman Albeshri

Articolo : FNN-Q0641S-T06

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