



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

FNN-S1835-651

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 con nocciole
Certificazione	Certificata HALAL
Nome commerciale :	Crema Doppia Nocciola
Articolo :	FNN-S1835-651
Codice prodotto EU :	1806.2080

Composizione tipica

zucchero; **nocciole** 18,5%; grasso vegetale (girasole, oliva); Cioccolato 16,5% (*zucchero; pasta di cacao; cacao magro in polvere*) ; **latte** scremato in polvere; emulsionante: lecitina; aroma naturale

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 5410522592429	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

Limi^t chimici

RIF.

UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	33,0 %	+/- 2,4	IOCCC14(1972)

Articolo : FNN-S1835-651

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

31.01.2025 11:36:50

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

p. 1 / 4

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

FNN-S1835-651

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	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	544 kcal	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB.	0,742 mg
VALORE ENERGETICO AR	27,2 %	VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR	0,9 %
VALORE ENERGETICO	2.277 kJ	VITAMINA D CALCIFEROLO	0,040 µg
GRASSO TOTALE	33,0 g	VITAMINA D CALCIFEROLO AR	0,8 %
GRASSO TOTALE AR	47,2 %	VITAMINA D (UI)	2
ACIDI GRASSI SATURI	5,6 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO	4,905 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	27,8 %	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR	40,9 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	19,3 g	VITAMINA E (UI)	7
ACIDI GRASSI POLINSATURI	6,3 g	FOLATO	18,196 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,1 g	FOLATO AR	9,1 %
COLESTEROLO	1,9 mg	FOSFORO	188,7 mg
CARBOIDRATI TOTALI	52,1 g	FOSFORO AR	27,0 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	20,1 %	FERRO	4,20 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	50,0 g	FERRO AR	30,0 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	55,5 %	MAGNESIO	71,1 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR	19,0 %
AMIDO	0,7 g	ZINCO	1,14 mg
FIBRE ALIMENTARI	4,2 g	ZINCO AR	11,4 %
PROTEINE TOTALI	7,2 g	IODIO	2,78 µg

Articolo : FNN-S1835-651

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

31.01.2025 11:36:50

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

p. 2 / 4

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

FNN-S1835-651

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

PROTEINE TOTALI AR	14,4 %	IODIO AR	1,9 %
PROTEINE DEL LATTE	3,3 g	CALCIO	137,3 mg
SALE	0,09 g	CALCIO AR	17,2 %
SALE AR	1,5 %	CLORURO	81,29 mg
SODIO	36,9 mg	CLORO AR	10,2 %
ACIDI ORGANICI	0,42 g	POTASSIO	404,2 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,18 g	POTASSIO AR	20,2 %
POLIDROSSIFENOLI	0,43 g	MANGANESE	1,06 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	52,9 %
VITAMINA A RETINOL	1,701 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINA A (UI)	6	FLUORIDE AR	0,3 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,134 mg	SELENIUM	2,13 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	12,2 %	SELENIUM AR	3,9 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,274 mg	CHROMIUM	5,72 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	19,5 %	CHROMIUM AR	14,3 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,467 mg	MOLYBDENUM	8,19 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	2,9 %	MOLYBDENUM AR	16,4 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,207 µg	CENERI	1,56 g
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR	8,3 %		

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 : FNN-S1835-651

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

31.01.2025 11:36:50

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

p. 3 / 4

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

FNN-S1835-651

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	0	NOCE DI LICHI*	0
VANILLINA	0	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	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: 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 : FNN-S1835-651

per il cliente 8954

Barry Callebaut Belgium N.V. - Aalstersestraat 122

31.01.2025 11:36:50

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIO

p. 4 / 4

Tel.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63