



CALLEBAUT®

ESTABLISHED 1911

M-7PAIL-E0-401

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
VIA MORIMONDO 23
20143 MILANO
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Biscotto finemente sbriciolato
Certificazione	Certificata HALAL
Articolo :	M-7PAIL-E0-401
Codice prodotto EU :	1905.9070

Composizione tipica

farina di **frumento**; zucchero; grasso vegetale (colza); grasso del **latte**; zucchero del **latte**; proteine del **latte**; sale; estratti di malto (**orzo**); emulsionante: lecitina; agenti lievitanti: E500ii

Possibile contatto crociato da allergene durante il processo produttivo

Può contenere : 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)
UC	5410522551631	2,500 KG		
SC	5410522552348	10,000 KG		

forma	Flakes
Quantità	2,5KG/UC
Quantità per scatola/sacco/pez	4UC/SC
Quantità per pallet	24SC/PAL
Quantitativo in ordine 10 KG (o multipli)	

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	Materiale di imballaggio	Codice di identificazione
UC	Sacchetto	04-PE-LD
	Scatola	20-PAP
SC	Scatola	20-PAP

Articolo : M-7PAIL-E0-401
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**

Fondato nel 1911

M-7PAIL-E0-401

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti chimici

RIF.

UMIDITÀ	max 2,50 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	12,0 %	+/- 3,0	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

RIF.

Non disponibili

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

420 Giorno dopo la data di produzione alle seguenti condizioni di conservazione consigliata

Dati nutrizionali calcolati su 100 g (basati su valori di letteratura)

VALORE ENERGETICO	450 kcal	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB.	0,003 mg
VALORE ENERGETICO AR	22,5 %	VITAMINA C	ACIDO L-ASCORB. AR	0,0 %
VALORE ENERGETICO	1.881 kJ	VITAMINA D	CALCIFEROLO	0,000 µg
GRASSO TOTALE	12,0 g	VITAMINA D	CALCIFEROLO AR	0,0 %
GRASSO TOTALE AR	17,1 %	VITAMINA D	(UI)	0
ACIDI GRASSI SATURI	4,0 g	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO	0,166 mg
ACIDI GRASSI SATURI AR	20,2 %	VITAMINA E	ALFA-TOCOFEROLO AR	1,4 %
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	4,3 g	VITAMINA E	(UI)	0
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,8 g	FOLATO		0,320 µg
ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI	0,1 g	FOLATO AR		0,2 %
COLESTEROLO	14,8 mg	FOSFORO		48,3 mg
CARBOIDRATI TOTALI	79,4 g	FOSFORO AR		6,9 %
CARBOIDRATI TOTALI AR	30,5 %	FERRO		0,67 mg
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	41,2 g	FERRO AR		4,8 %
ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR	45,8 %	MAGNESIO		13,0 mg
POLIOLI	0,0 g	MAGNESIO AR		3,5 %
AMIDO	31,2 g	ZINCO		0,36 mg

Articolo : M-7PAIL-E0-401

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

M-7PAIL-E0-401

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

FIBRE ALIMENTARI	1,6 g	ZINCO AR	3,6 %
PROTEINE TOTALI	5,2 g	IODIO	0,00 µg
PROTEINE TOTALI AR	10,4 %	IODIO AR	0,0 %
PROTEINE DEL LATTE	1,0 g	CALCIO	19,6 mg
SALE	0,94 g	CALCIO AR	2,4 %
SALE AR	15,7 %	CLORURO	551,70 mg
SODIO	376,5 mg	CLORO AR	69,0 %
ACIDI ORGANICI	0,02 g	POTASSIO	60,3 mg
ALCALOIDI TOTALE	0,00 g	POTASSIO AR	3,0 %
POLIDROSSIFENOLI	0,00 g	MANGANESE	0,00 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINA A RETINOLO	34,044 µg	FLUORIDE	0,00 mg
VITAMINA A (UI)	113	FLUORIDE AR	0,0 %
VITAMINA B1 TIAMINA	0,083 mg	SELENIUM	0,05 µg
VITAMINA B1 TIAMINA AR	7,5 %	SELENIUM AR	0,1 %
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,031 mg	CHROMIUM	0,00 µg
VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR	2,2 %	CHROMIUM AR	0,0 %
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT.	0,515 mg	MOLYBDENUM	0,00 µg
VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR	3,2 %	MOLYBDENUM AR	0,0 %
VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA	0,000 µg	CENERI	0,78 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.)	1
SOIA*	1	GRANO/FARRO ESCL. SCIR. GLUC.	1
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 : M-7PAIL-E0-401

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

M-7PAIL-E0-401

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 LICI*	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	1	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

Evie De Vis

Articolo : M-7PAIL-E0-401

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