

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

NCB-HDO3-654**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE**

BARRY CALLEBAUT ITALIA SPA
 VIA MORIMONDO 23
 20143 MILANO
 ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale : Burro di cacao
Certificazione Certificata HALAL
Articolo : NCB-HDO3-654
Codice prodotto EU : 1804.0000

Composizione tipica

burro di cacao

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

Prodotti con data di scadenza fino al 22.01.2026 non sono halal.

Modalità di consegna

| | EAN | peso netto | peso lordo dimensioni (L x l x h) |
|----|---------------|-------------------|--|
| UC | 5410522254761 | 3,000 KG | |
| SC | 5410522254778 | 12,000 KG | |

Quantità 3KG/UC
 Quantità per scatola/sacco/pez 4UC/SC
 Quantità per pallet 32SC/PAL
 Quantitativo in ordine 12 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

| Unità di imballaggio | Materiale di imballaggio | Codice di identificazione |
|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| UC | Secchio | 05-PP |
| | Coperchio | 05-PP |
| SC | Scatola | 20-PAP |

Limiti chimici

| | | |
|------------------------------|------------|------------------|
| UMIDITÀ | max 0,10 % | IOCCC1(1952) |
| ACIDITÀ | max 1,75 % | IUPAC-2-201 |
| INSAPONIFICABILE | max 0,35 - | OICCC 102 (1988) |
| NUMERO DI PEROSSIDI (MEQ/KG) | max 3,0 - | IUPAC-2-501 |

RIF.

Articolo : NCB-HDO3-654

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181
 8005 ZURICH - SVIZZERA

31.01.2025 11:36:50

Tel.: Fax.:

p. 1 / 5

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

NCB-HDO3-654**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****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

24 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 | 900 kcal | VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA AR | 0,0 % |
| VALORE ENERGETICO AR | 45,0 % | VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. | 0,000 mg |
| VALORE ENERGETICO | 3.766 kJ | VITAMINA C ACIDO L-ASCORB. AR | 0,0 % |
| GRASSO TOTALE | 100,0 g | VITAMINA D CALCIFEROLO | 4,500 µg |
| GRASSO TOTALE AR | 142,9 % | VITAMINA D CALCIFEROLO AR | 90,0 % |
| ACIDI GRASSI SATURI | 60,2 g | VITAMINA D (UI) | 180 |
| ACIDI GRASSI SATURI AR | 300,9 % | VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO | 8,000 mg |
| ACIDI GRASSI MONOINSATURI | 32,5 g | VITAMINA E ALFA-TOCOFEROLO AR | 66,7 % |
| ACIDI GRASSI POLINSATURI | 2,9 g | VITAMINA E (UI) | 12 |
| ACIDI GRASSI TRANS (AGT)TOTALI | 0,0 g | FOLATO | 15,000 µg |
| COLESTEROLO | 0,0 mg | FOLATO AR | 7,5 % |
| CARBOIDRATI TOTALI | 0,0 g | FOSFORO | 0,0 mg |
| CARBOIDRATI TOTALI AR | 0,0 % | FOSFORO AR | 0,0 % |
| ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) | 0,0 g | FERRO | 0,00 mg |
| ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI) AR | 0,0 % | FERRO AR | 0,0 % |
| POLIOLI | 0,0 g | MAGNESIO | 0,0 mg |
| AMIDO | 0,0 g | MAGNESIO AR | 0,0 % |
| FIBRE ALIMENTARI | 0,0 g | ZINCO | 0,00 mg |
| PROTEINE TOTALI | 0,0 g | ZINCO AR | 0,0 % |
| PROTEINE TOTALI AR | 0,0 % | IODIO | 0,00 µg |

Articolo : NCB-HDO3-654

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

31.01.2025 11:36:50

8005 ZURICH - SVIZZERA

p. 2 / 5

Tel.: Fax.:



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

NCB-HDO3-654

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

| | | | |
|----------------------------------|-----------|---------------|---------|
| PROTEINE DEL LATTE | 0,0 g | IODIO AR | 0,0 % |
| SALE | 0,00 g | CALCIO | 0,0 mg |
| SALE AR | 0,0 % | CALCIO AR | 0,0 % |
| SODIO | 0,0 mg | CLORURO | 0,00 mg |
| ACIDI ORGANICI | 0,00 g | CLORO AR | 0,0 % |
| ALCALOIDI TOTALE | 0,00 g | POTASSIO | 0,0 mg |
| POLIDROSSIFENOLI | 0,00 g | POTASSIO AR | 0,0 % |
| CAFFEINA | 0,00 g | MANGANESE | 0,00 mg |
| TEOBROMINA | 0,00 g | MANGANESE AR | 0,0 % |
| ALCOOL | 0,00 g | FLUORIDE | 0,00 mg |
| VITAMINA A RETINOLO | 41,000 µg | FLUORIDE AR | 0,0 % |
| VITAMINA A (UI) | 137 | SELENIUM | 0,00 µg |
| VITAMINA B1 TIAMINA | 0,000 mg | SELENIUM AR | 0,0 % |
| VITAMINA B1 TIAMINA AR | 0,0 % | CHROMIUM | 0,00 µg |
| VITAMINA B2 RIBOFLAVINA | 0,000 mg | CHROMIUM AR | 0,0 % |
| VITAMINA B2 RIBOFLAVINA AR | 0,0 % | MOLYBDENUM | 0,00 µg |
| VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. | 0,000 mg | MOLYBDENUM AR | 0,0 % |
| VITAMINA B3/PP NIACINA/NICOT. AR | 0,0 % | CENERI | 0,00 g |
| VITAMINA B12 CIANO-COBALAMINA | 0,000 µg | | |

Composizione in acidi grassi:

| | |
|----------------------|-------------------|
| acido palmitico (%) | = 24 - 29 % |
| acido stearico (%) | = 32 - 37 % |
| acido oleico (%) | = 30 - 37 % |
| acido linoleico (%) | = < 2,9 % Omega 6 |
| acido linolenico (%) | = < 0,1 % Omega 3 |
| acido arachido (%) | = 1 - 2 % |

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* | 0 | GRANO/FARRO ESCL. SCIR. GLUC. | 0 |
| 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 |

Articolo : NCB-HDO3-654

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

31.01.2025 11:36:50

8005 ZURICH - SVIZZERA

p. 3 / 5

Tel.: Fax.:

**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

NCB-HDO3-654**Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE****Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione**

| | | | |
|---|---|------------------------------------|---|
| 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

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 | 0 | 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 | 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 Pareve**

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 : NCB-HDO3-654

per il cliente 8954

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

31.01.2025 11:36:50

8005 ZURICH - SVIZZERA

p. 4 / 5

Tel.: Fax.:



CALLEBAUT

BELGIUM 1911

NCB-HDO3-654

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Claire-Marie Petit

Claire-Marie Petit

Articolo : NCB-HDO3-654

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SVIZZERA

Tel.: Fax.:

per il cliente 8954

31.01.2025 11:36:50

p. 5 / 5